Oecon.
734

Oeconomia. Arborum fructiferarum cultura. Systemata & methodi
296.

J. C. Gottfried

o 1734

Oeconomia

Unterricht
in der
Erziehung und Behandlung
der
Obstbäume,

vom ersten Keime an,
bis zu ihrer gänzlichen Vollendung,
nebst
Anzeige der vorzüglichsten Obstarten
und
ihrer Behandlung, ihrer Feinde und Krankheiten,

von

D. Johann Christian Gotthard,
der Privat- und Staatsökonomie auf der Universität zu Erfurt Professor, der K. Commerziendeputation daselbst Assessor, der K. Mainz. Akademie nützl. Wissenschaften, der K. Sächs. ökonom. Societät zu Leipzig, der Königl. Preuß. märkischen ökonom. Gesellschaft zu Potsdam, der naturforschenden Gesellschaft zu Halle, der Königl. und Kurbraunschw. Landwirthschaftsgesellschaft zu Celle, der Oberlausitzer Bienengesellschaft zu Muskau und der Fürstl. Sächs. Gothaischen Societät der Forst- und Jagdkunde zu Waltershausen Mitglied.

Erfurt,
bei Beyer und Maring,
1798.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Im schlechtsten Raum
Pflanz einen Baum
Und pflege sein!
Er bringt dir's ein. —

Becker.

Dem

Freunde der Menschen

und

der Musen

Dem

stillen Verehrer der Kunst, so wie der ungeschminkten schönen Natur

Dem

Hochwohlgebohrnen Herrn

Herrn

Joh. Friedr. Hugo

Cämmerern von Worms, Freyherrn von und zu Dalberg,

der Hohen Erz- und respective Domstifter zu Trier, Worms und Speyer Kapitular rc.

widmet

diese Blätter

als ein Merkmal seiner tiefgefühltesten Verehrung

der Verfasser.

Unter-

Unterricht
in
der Obstbaumzucht.

Einleitung.
Nutzen des Obstbaues.

Wenn man auch nur einen schwachen Blick auf den Obstbau wirft, so wird einem der große Nutzen desselben sogleich in die Augen fallen; denn er liefert die mannichfaltigsten Arten von Früchten, die zweckmäßig verwendet, einen wichtigen Beitrag zur Verbesserung unseres häuslichen Zustandes, — zur Vermehrung unseres Vermögens bewirken können. Man denke sich nur die verschiedenen Aepfel- Birn- Pflaumen- und Kirscharten! auf wie mancherlei Art können diese nicht benutzt werden? Sie sind roh eine gesunde, angenehme und erfrischende Speise, gewelkt, getrocknet, oder gebacken ein ganz vortreffliches Nahrungs-

mittel. Sie liefern uns einen angenehmen Wein, einen herrlichen Essig, zum Theil einen starken Branntewein, ein schmackhaftes Muß, und einige Arten derselben auch eingemacht, ein delikates Beiessen zum Braten, und — wenn man den Ueberfluß davon verkauft, — auch manchen Thaler Geld. Der Obstbaum einmal auf seinen bestimmten Platz, nemlich in den Baumgarten, auf einem Feldacker oder an Wege und Straßen gepflanzt, verlangt so wenig Aufsicht, so wenig Wartung und Pflege, und doch reicht er uns seine schönen Früchte, sein vortreffliches Obst dar, und giebt uns seine überflüssigen und absterbenden Aeste und zuletzt bei seinem Tode, seinen ganzen Körper her. —

Betrachtet nun einmal, lieben Brüder und würdigen Verehrer der Landwirthschaft, alle diese Vortheile, und fragt Euch selbst: Ob Ihr dem Obstbaue jene Aufmerksamkeit — jene Sorgfalt geschenkt habt, die er verdient? Und Ihr werdet diese Frage mit Nein beantworten müssen. Die Veredlung, Mäßigung unseres vormaligen eiskalten deutschen rauhen Klima's führte zwar die vortrefflichsten Obstarten aus allen Gegenden ein, verwieß unser wildes Obst, wie es rauhe Waldungen hervorbringen konnten, und erhob uns so weit über die Sphäre unserer graubärtigen Väter; allein bei weitem doch noch nicht auf jenen Gipfel von Industrie in der Obstkultur, auf welchem wir stehen könnten und sollten.

Meine

Meine verschiedenen Reisen lernten mich zum Theil eure Obstgärten — eure Anpflanzungen kennen. Die Bäume fand ich in euren Gärten größtentheils ohne alle Auswahl und verworren so eng zusammen gepflanzt, daß sich ihre Zweige in einander verflochten, ein Baum den andern unterdrückte, weder Luft noch Sonne durch ihren segnenden und fruchtbaren Einfluß wirken konnten. Ich fand zwar viele Bäume, unter diesen aber sehr wenig gute, — saure zusammenziehende Aepfel, und steinigte würgende Birn; statt guter Pflaumen und Zwetschen sogenannte Schaafsäcke, Scharlachen und zahme Schleen u. s. w. Freuen soll es mich daher, wenn nachfolgender kurze Unterricht etwas zum Besten der Obstcultur, zur Wahl edler Obstarten, und zu zweckmäßiger Benutzung derselben beitragen kann. —

Erster Abschnitt.

Die Saamen- oder Pflanzschule, die Baum- oder Veredlungsschule und die Veredlungsarten der erzogenen jungen Bäumchen.

Erstes Kapitel.

Die Saamen- oder Pflanzschule.

§. 1.

Ehe man Obstbäume warten und pflegen, und Nutzen von ihnen ziehen kann, muß man erst für junge Stämmchen sorgen. Am besten und rathsamsten ist es aber, wenn man sich diese selbst zuziehen, und zu diesem Ende eine ordentliche Saamen- oder Pflanzschule anzulegen sucht; denn da kosten einem doch die Bäumchen weiter nichts, als eine Zeitlang ein Fleckchen Land und die Mühe, die man an ihre Wartung und Pflege wendet. Die Saamenschule selbst aber ist weiter nichts, als ein Garten, ein Fleck Land, oder ein Beet, wor-

worinn oder worauf man die jungen Stämmchen, die man gemeiniglich Wildlinge nennt, erziehet und zwei Jahre stehen läßt, da sie dann insgemein sämmtlich tauglich sind, in die Baumschule versetzt und zum Veredlen, oder Gutmachen, wie man auch zu sagen pflegt, zugerichtet zu werden.

Bei der Wahl eines Fleckes zu einer Saamen- oder Pflanzschule hat man vor allen Dingen auf zweierlei zu sehen, nemlich:

a) auf die Lage, und

b) auf den Boden selbst. Wir betrachten demnach:

a) Die Lage der Saamen- oder Pflanzschule.

Eine freie offene Lage ist für die Saamenschule unstreitig die beste und empfehlenswürdigste; denn da genießt sie nicht nur des Einflusses der Sonnenwärme, sondern die Stämmchen werden auch zugleich durch die im Winter und Frühjahre durchziehende Winde in der ersten Jugend abgehärtet, und eben dieser Einfluß der Sonnenstrahlen, wodurch ihr Wachsthum sehr befördert wird, und offene Stand, worinn sich keine schädliche Dünste, als in einem eingeschlossenen Thale und auf einem versteckten ringsum mit Häusern oder Bäumen eingeschlossenen Platze halten können, gewährt

währt ihnen auch eine besondere Gesundheit und Dauer. Es gehet hier den jungen Bäumen, wie den Kindern. Wenn diese beständig in ihr Zimmer — und sollte es auch das schönste von der Welt seyn — eingeschlossen sind, so werden sie nie so fest, stark und munter werden, als jene, die von Zeit zu Zeit die freie Luft genießen. Man hüte sich demnach ja, sich nicht unter die Gesträuche und hohen Bäume, oder zwischen den Gebäuden in versteckte Winkelchen zu verkriechen, und da so verstohlner Weise eine Saamen- oder Pflanzschule anlegen zu wollen. Gut ist es jedoch auch, wenn der zu wählende Platz gegen Mitternacht einigen, obschon nicht zu vielen Schutz hat, damit die scharfen Nordwinde denselben nicht zu stark bestreichen können. Einige hohe Bäume, eine Mauer, Wand, Terrasse, Berg oder auch Gebäulichkeiten, die in einiger Entfernung gegen Norden stehen, können hier von der besten Wirkung seyn. Landwirthe, die ich bei meinen ökonomischen Reisen besuchte und denen ich die Obstkultur vorzüglich empfahl, führten mich theils in ihre Baumgärten, theils auch auf ihren Höfen herum, um ihnen ein Fleckchen zu einer Pflanzschule auszusuchen. Einer sagte mir: Sehen Sie! da zwischen den Bäumen ist ein ganz vortreffliches Plätzchen, ein recht fetter Boden, und beständig Schatten, da muß ein Baumschülchen recht gut thun; denn da es immer etwas feucht ist, so müssen die Bäumchen recht in

die

die Höhe gehen! — Ein anderer führte mich auf seinem Hofe auf ein Fleckchen, wo zwischen der Scheuer und dem Kühstalle ein länglich-viereckigter Raum war, und machte mir die Bemerkung, daß dieses Plätzchen wohl eine recht herrliche Baumschule geben dürfte; denn sagte er: dieses Fleck ist aus mancherlei Ursachen, die zum Theil ein bischen schmutzig sind, sehr gut gedüngt, und dann ist es auch hübsch schattig, und endlich darf ich nur ein Paar Breter vorn wegnageln, so ist es auch gleich zu, so daß kein Vieh dahin kann, und versperrt mir überhaupt auch den Hof nicht. Nein Freunde! sagte ich, so geht das Ding nicht. Sonne und Luft sind ein Paar Eigenschaften, die eine Pflanzschule nothwendig haben muß.

§. 2.

b) Der Boden der Pflanzschule.

Der Boden der Pflanzschule, worinn der erste Keim seine zarten Wurzeln erhalten, und gleichsam bilden muß, als worauf der erste Werth, das Wachsthum und die Schönheit des Baumes auf sein ganzes Pflanzenleben beruhet, muß ein gutes, jedoch nicht frisch gedüngtes oder zu fettes, ein lockeres, feines und tiefes Erdreich seyn. Hierinn liegt alles, was zu einem zweckmäßigen Boden einer Pflanzschule erfordert wird. Man darf demnach

1) **kein gar zu mageres oder ausgehungertes Land nehmen**; denn dieses liefert nicht so viel Nahrung, als die Menge von Bäumchen zu ihrer Vervollkommnung brauchen; viele unentwickelte Augen sterben aus Mangel an Nahrung gleich im ersten Keimpflänzchen ab, oder bleiben im Schlummer liegen, oder verschmachten doch, wenn sie auch gleich entwickelt zum Vorscheine kommen. — Man darf jedoch

2) **auch kein gar zu fettes Land wählen**; denn thut man dieses, so verzärteln die Stämmchen, und verderben hernach durchs Versetzen in einen schlechtern Boden gar leicht. Es gehet ihnen da, wie einem Thiere, welches aus einem guten Stalle, wo vollauf Nahrung ist, in einen magern, wo der Hunger die Regierung führt, kömmt. — Am besten zu einer Pflanzschule schicken sich demnach Neubrüche, oder solche Plätze, die noch nie mit einer oder der andern Art von Pflanzen bestellt gewesen. Bei diesen ist es aber, da sie ganz verraset sind, eine Hauptsache, daß man sie tüchtig umgräbt, und dann ein ganzes Jahr liegen läßt, ehe man zur Kernensaat schreitet. Inzwischen muß man doch dergleichen Plätze, während der Zeit, daß sie unbesäet da liegen, noch einigemal umgraben, um hierdurch den Boden desto mehr dem Einflusse der Witterung, dem Regen, Schnee und Froste aus-

zusetzen, zugleich aber auch auf das bestmöglichste das Unkraut zu entfernen. — Man muß aber auch

3) **darauf sehen, daß der Boden hinlänglich locker und fein seye;** denn eben dieses bewirkt, daß die jungen Bäumchen ohne Widerstand mit ihren Wurzeln hinkönnen, wohin sie wollen, und wo ihnen die Natur ruft, sich anzuheften, durch ihre feinen Haarröhrchen und Saugefäßchen Nahrung herbeizuholen, und so alles zu thun, was nur immer zum Wachsthum des Stämmchens von ihrer Seite etwas beitragen kann. — Man hüte sich demnach ja, einen schweren thonigten oder lettigten Boden zu wählen, denn dieser verhindert die Bäumchen, ihre Wurzeln gehörig auszubreiten, läßt die Sonnenstralen und den Regen nicht leicht durchdringen, und wenn er die Feuchtigkeit einmal in sich gezogen hat, so läßt er dieselbe nicht wieder von sich, daher man dann einen solchen Boden gewöhnlich auch einen **kalten Boden** nennt. Jedoch nehme man aber auch nicht einen gar zu leichten, sandigten Boden; denn dieser nimmt die Feuchtigkeit und die Sonnenstralen gar zu leicht auf, dient dem Regen blos zum Filtrum (Durchseiher) und bewirkt so, daß eben der Regen, der für die Pflanzen eine Wohlthat seyn sollte, alle Dungtheilchen durch und in die Tiefe spült, wo sie dann nichts helfen. —

Nun kömmt dann die Sonne noch dazu und trocknet gar noch alle Feuchtigkeit aus, so daß den jungen Stämmchen nichts übrig bleibt, als — der Tod. An sich sollte der Boden grad so seyn, wie man ihn zu einem Gartenlande erfodert, d. h: nicht zu schwer und nicht zu leicht. Hat einem freilich die Natur einen solchen Boden versagt, so muß man durch Kunst zu Hilfe kommen. Man muß nemlich den zu schweren Boden durch Zumischung von Sand und den zu leichten durch Zumischung von Thon oder Laimen zu verbessen suchen. Endlich ist es nöthig, daß man

4) **auch auf eine hinlängliche Tiefe des guten Bodens sehe.** Die mehrsten Bäumchen haben eine Pfal- Herz- oder Stichwurzel, mit der sie gewöhnlich grade hinunter in die Tiefe zu gehen pflegen. — Finden sie nun auf ihrer Reise an Stein- und Tonlagen oder an Wasser Hindernisse, so fangen sie an zu stocken, wollen nicht recht fort, und erhalten überhaupt die Vollkommenheit nicht, die sie, wenn sie gar keine Hindernisse gefunden hätten, würden bekommen haben. — Ein Paar Spatenstiche tief sollte daher immer guter Boden seyn.

§. 3.

Wenn man sich ein zweckdienliches Fleckchen zu einer Saamen- oder Pflanzschule ausgesucht hat,

hat, so muß man nun auch auf Obstkerne bedacht seyn. Ehe wir aber hier weiter fortschreiten, wollen wir erst noch folgende Frage betrachten und beantworten:

Ist es denn rathsamer, die Kernen gleich mit ihrem Fleische, d. h. den ganzen Apfel, oder die ganze Birn, dem Boden anzuvertrauen, oder blos die Kernen ganz von ihrem Fleische befreiet, auszusäen?

Wir wollen hier die Natur antworten und den ungenannten Verfasser der **wichtigsten Lehren des nützlichen Gartenbaues, Leipzig** 1797, in ihrem Namen reden lassen. Dieser sagt auf der 142sten Seite u. f. f. so: „Die Natur giebt den schönsten Saamen des Obstes, in den höchsten Gipfeln der Bäume, — hier behält sie das Obst so lange, bis es den höchsten Grad der Reife erhalten hat. Dann hat der Zusammenhang zwischen der Frucht und dem Zweige aufgehört, indem die Saftgänge, durch welche beide zusammenhängen, in dem Stiele ausgefüllt, und dieselbe holzartig geworden sind. Jetzt reißt der Stiel durch die Schwere der Frucht, von dem Zweige loß, das Obst fällt von dem Baume, und zerspringt durch die Gewalt des Falles in mehrere Stücken, und zwar in so mehrere, je reifer die Frucht selbst war. Auch wenn der Fall nicht so hoch ist, und die

die Frucht nur reif und von einer weichen Art war, zerplatzt oder zerspringt sie dennoch, wie man dieses häufig bei Aprikosen, Pfirschen und Pflaumen wahrnehmen kann. Ja viele von diesen Früchten, zerplatzen bei großer Reife oft schon auf dem Baume, zumal wenn ein Regen eintritt, welcher etwas stark und anhaltend ist. — Dies ist schon ein Wink der Natur, daß sie Saamen und Frucht gern von einander absondern will. Sobald die Frucht herunter gefallen, und durch den Fall zerquetscht oder zersprungen ist, lockt der stärkere Geruch eine Menge von Thieren herbei, die, zumal da sie durch die Quetschung ihnen gleichsam zubereitet ist, über dieselbe herfallen und sie verzehren, — oder es kommen größere Thiere, welche Stücke davon abreißen, oder auch dieselbe zertreten, damit die kleinern desto bequemer und leichter ihre Mahlzeit halten können, und dies ist ein anderes Mittel der Natur, den Saamen von der Frucht zu entblößen. — Das Kernobst überdem hat seinen Saamen in einer dichten pergamenthäutigen Hülle verschlossen, aus welcher es nie herauskommen kann, bevor nicht das Fleisch der Frucht davon herunter ist, und das ist wieder ein anderer Umstand, aus welchem sich der Gang der Natur errathen läßt. Sie braucht das Fleisch nicht, um den Saamen desto besser zu erhalten, sondern um diesen auszusäen, muß sie jenes erst weggeschafft haben. Das Fleisch aber wird durch Thiere weggeschafft, für

deren Antheil sie es bestimmt zu haben scheint. Man erwäge auch, daß bei einer großen Menge von Gewächsen, die Natur gar keiner Frucht um des Saamens willen nöthig hat. Dies ist bei allen Küchenpflanzen und fast bei allen Pflanzen der Fall, welche nicht auf Bäumen wachsen; sie schließt dort den Saamen in einer Kapsel oder Hülse ein; die Hülle springt auf, der Saame fällt heraus, und die Natur hat das Ihrige gethan. — Man erwäge auch ferner, daß die Natur in allen ihren Saamen, die Kraft, welche den Keim zuerst nähren soll, in den Keim selbst gelegt hat — den Milchsaft, welcher keinem einzigen Saamen fehlt; und wenn dieser aufgezehrt ist, so ist der junge Keim so weit gebildet, daß er die Nahrungsstoffe aus der Erde und aus der Luft an sich nehmen kann, es bedarf also da keiner Beihülfe des Fleisches, und es ist kein Zweifel, daß dies bei Bäumen nicht anders sey, als bei jedem andern Gewächs, da wir ja Bäume genug haben, welche keine Früchte bringen, sondern auch ihren Saamen in bloßen Kapseln und andern einfachen Behältern verschließen, und diese Bäume werden fast alle weit stärker und mächtiger, als alle unsere Arten Obstbäume, so wie dieselben auch eine weit längere Dauer haben. Man lege nun aber wirklich das Obst selbst, und gebe auf alles genau Achtung, so wird man bald sehen, daß dem Saamen dadurch nicht der mindeste Vortheil geschafft werden könne. Erst ver-

verfault das Fleisch, dadurch wird der Stein, oder aber beim Kernobst das Kernhaus entblößt, der bloße Stein, oder das bloße Kernhaus liegt nun noch eine Zeitlang, oft mehrere Jahre, ehe sie aufgehen. — Unter dieser Zeit ist nun alle die Feuchtigkeit, welche aus dem verfaulten Fleische entstand, und die Nahrungsstoffe, welche es enthielt, längst verzehrt, oder anderweitig für die Unkrautsgewächse verwendet worden, und wenn noch etwas davon übrig wäre, so ist es so gut, als gar nichts zu achten. Was soll nun also das Fleisch der Frucht, dem Saamen demselben genutzt haben. — Nach diesem allen scheint es wohl ein Irrthum zu seyn, der für unsern Nachtisch sehr nachtheilig seyn würde, wenn einer das Obst mit dem Fleische aussäen wollte, in der Hoffnung, dadurch schönere Stämme und bessere Arten zu erhalten." — Der Meinung bin ich auch. — Wir wollen daher lieber das Obst essen, und uns mit den bloßen Kernen zum Aussäen behelfen.

§. 4.

Wenn es nur immer möglich ist, so sammle man sich die Obstkernen selbst; denn wenn man sie von andern nimmt, so ist man in Gefahr, alte verlegene, zusammenklebende, ausgetrocknete, oder verschimmelte Waare zu bekommen, die dann vielleicht auch größtentheils noch aus Kern von schlechten Obstarten besteht. Ich habe wenigstens dieses

aus

aus eigener Erfahrung. Ueberhaupt aber beobachte man hier folgende Hauptregel:

Man nehme ja die Kerne nicht von solchen Obstarten, deren Stämme langsam wachsen, und leicht zerbrechlich werden. Mithin die Aepfelkerne nicht von Borsdorfer oder dem Peping; nicht von solchen Aepfeln, die im Kernhause große Kernkammern haben, wo die Kerne mit den Spitzen ziemlich fest anwachsen, oben an der Keimstelle, und auch in guten Aepfeln etwas schimmlich sind; die Birnkerne nicht von der Beregri (Beurregris), nicht von der Malvasier-, nicht von der grünen Winterbirn; kurz, man sehe doch den Baum selbst und seinen Wuchs recht an, von welchem man die Kerne zur Wahl vor sich hat. Man wähle, mit einem Worte, von Aepfeln und Birnen solche Arten, die recht dicke und feste Kernen haben, deren Stämme recht dauerhaft sind, und einen guten Wuchs zeigen. Vorzüglich wähle man den Saamen von guten Sommerobstarten. Nebst dieser Hauptregel befolge man nun noch folgende besondere:

a) **Man wähle die Kernen von den größten Früchten ihrer Art, welche recht ausgewachsen, recht reif, und nicht wurmstichig sind.** Man nehme daher die Kerne nicht von unzeitigem, oder nicht recht

recht reifem, nicht von gekochtem, im Ofen gewelktem oder gebackenem Obste; denn erstere liefern das nicht, was man verlangt, und letztere gehen gar nicht auf. — Man sehe darauf, ob bei Aepfeln die Kerne recht vollkommen und schwer, die Haut recht glatt und braun, und bei Birnen recht schwarz, bei Steinobst die Steine nicht blaß, sondern dunkel, bei Kastanien die Frucht glatt und glänzendbraun, bei welschen Nüssen die Haut des Kerns gelblich, bei Haselnüssen aber braun aussehn. Alles dieses sind Merkmale der Reife der verschiedenen Früchte.

b) **Man lege die Kerne von jeder Aepfel- oder Birnart allein,** nicht alles untereinander, wie es größtentheils der Fall ist. Wenn man die Kerne selbst sammelt, so kann man die verschiedenen Sorten auch leicht allein legen; wenn man sie aber von andern nehmen muß, da ist das freilich der Fall nicht; da muß man wohl mit dem zufrieden seyn, was man bekömmt. — Hat man aber jede Sorte allein gelegt, sie gehörig notirt, und in sein Register unter ihre Nummern eingetragen, und säet sie dann auch nach diesem Systeme, so hat man den wahrscheinlichen Vortheil, daß man in der Folge beim Veredlen oder Gutmachen der Wildlinge oder jungen Stämmchen Art auf Art, z. B. Kalvillen auf Kalvillen, Bergamotten auf Bergamotten setzen kann.

c)

c) Man hebe die gesammelten Kerne bis zur Saatzeit, von welcher wir auch bald handeln werden, ordentlich und sachdienlich auf. Alle Kerne von Aepfeln und Birnen wasche und spüle man sauber ab, lasse sie aber ja nicht etwa zu lang im Wasser stehen, weil sie sonst leicht keimen könnten. Das Waschen ist deswegen nöthig: der Obstsaft ist klebrig, er trocknet an, überzieht die Kerne wie ein Firniß, klebt sie zusammen, und bewirkt so, daß sie zu lang in der Erde liegen und oft vermodern müssen, ehe sie zu keimen und aufzugehen im Stande sind. Die gewaschenen und von ihren leimartigen klebrigen Safte befreieten Kerne lege man sodann auf ein Papier, oder in eine Schüssel, oder in einen Schachteldeckel, lasse sie an einem lüftigen Orte, wo keine Mäuse hinkommen, ja aber nicht an der Sonne oder bei einem warmen Ofen ordentlich abtrocknen, und hebe sie sodann an einem kühlen aber trocknen und etwas lüftigen Orte auf, und sehe bisweilen nach, ob sich vielleicht Schimmel an den etwa dick aufeinander liegenden Kernen ansetzt, wo man sie dann ausbreitet, lüftet und fleißig umwendet, um sie so hierdurch außer Gefahr zu setzen, fernerhin schimmlich zu werden. — Die Kerne von gekeltertem Obste, wo dann freilich oft alles untereinander ist, breitet man an einem lüftigen,

und trocknem Orte aus und läßt sie bis zum Aussäen liegen. —

Die Kerne des Steinobstes aber legt man am vortheilhaftesten gleich ganz frisch in die Erde, und sollte es auch schon im heißen Sommer geschehen; denn da solche wegen ihrer harten und steinartigen Schaale eine längere Zeit erfordern, bis sie so mürbe werden, daß der Keim durchbrechen kann, und auch deswegen der erste Trieb des Keimes von der Natur darnach eingerichtet ist, so liegen sie gewöhnlich ein Jahr, oft auch wohl noch länger in der Erde, je nachdem sie nemlich sehr dürre und ausgetrocknet in die Erde kommen. Sollte man sie jedoch aufbewahren, und nicht gleich verpflanzen wollen, so geschiehet dieses in mit Sande angefüllten Töpfen, die man an trockene Orte stellt, und dann und wann ein wenig anfeuchtet; indem die Steine hierdurch im kommenden Frühjahre desto leichter aufgehen.

§. 5.

Hat man nun einen Ort zur Pflanzschule ausgesucht, auch die Kerne gesammelt, so schreitet man, nachdem man den dazu bestimmten Boden im Auguste hübsch tief umgegraben, und vom Unkraute, vorzüglich aber von den Quecken gereinigt hatte, zum Aussäen der Kerne selbst. Dieses kann

nun vom Herbste, nemlich vom Oktober an, bis zum April, nachdem es die Witterung erlaubt, geschehen. Steinobst aber, nemlich Kirschen, Pflaumen, Aprikosen und dgl. legt man, wie wir auch bereits oben bemerkten, am liebsten gleich, wenn es reif geworden ist; Nüsse und Kastanien aber, nachdem man sie den Winter hindurch in Kästen oder Töpfen mit etwas angefeuchtetem Sande aufbewahret hat, erst im kommenden Frühlinge; denn sie haben den Winter hindurch gar zu große Liebhaber an den Mäusen und Raben oder Krähen. Das Kernobst gleich nach seiner Reife dem Erdboden anzuvertrauen, ist gar nicht rathsam; denn es ist möglich, daß, wie mir es wirklich auch schon geschehen, die Kerne im nemlichen Jahre noch keimen, und dann ohne alle Gnade im kommenden Winter erfrieren. Mir begegnete selbst folgender ganz unerwartete Fall: Ich säete meine gesammelten Obstkerne im Herbste, wie dies, wie kaum bemerkt worden, auch ganz wohl geschehen kann. Wir bekamen darauf einen außerordentlich angenehmen Februar, ein wahres Bild des blumenreichen Mai's; meine Kerne fiengen an zu keimen; die Keimchen durchbrachen den Boden, und fanden in dem darauf folgenden kalten März — den Tod; so daß nur wenige, die zurückgeblieben waren, davon kamen. —

Im April oder Mai noch auszusäen, rathe ich aber auch Niemanden; denn die bald folgende

Trockenheit verhindert die Kerne im Aufgehen. Mir gieng es wirklich vor zwei Jahren so: Ich machte Versuche, ich säete im Oktober, im Februar und im April Kerne. Die im April gesäeten blieben aus, und nur hier und da kam ein Bäumchen zum Vorschein. Ich gab nun alles verlohren, hatte aber das Frühjahr darnach das Vergnügen, daß die Kerne aufgiengen, als wenn sie erst den nemlichen Winter gesäet worden. Nur war ich ein ganzes Jahr mit ihnen zurück, und sie wuchsen auch nicht so freudig, als jene, die im ersten Sommer aufgegangen waren.

Die Kerne säet man nun entweder oben auf, wie jeden andern Saamen, oder legt ihn reihenweiß in Riefen. In jedem Falle aber dürfen sie nur einen halben Zoll Erde über sich haben. Dann recht, harkt oder legt man sie zu tief, so gehen viele von ihnen nicht auf, sondern verdummen, weil weder die Luft, noch die Sonne nach Bedürfniß auf sie wirken können. Uebrigens aber bin ich mehr für das Legen der Kerne in Riefen, als fürs Obenaufsäen; denn man kann da alles viel ordentlicher und genauer machen, man kann das Saamenbeet besser vom Unkraute reinigen, und braucht — welches wirklich sehr gut ist, — beim Begießen nicht das ganze Beet zu besprengen, sondern bloß die Riefen, denen man dann bei dieser Gelegenheit das ganze Wasser allein geben kann, welches sonst

das

das ganze Beet mit allen seinen leeren Plätzen bekommen hätte. Das Saamenbeet macht man höchstens vier Schuh breit, damit man beim Jäten von beiden Seiten bequem darüber reichen, und das Unkraut ordentlich wegschaffen kann; die Riefen macht man aber etwa einen starken halben Schuh von einander, und streuet dann die Kerne langsam, aber ja nicht zu dicht aufeinander, hinein. Versieht man es, und legt etwa die Kerne zu dick, so gehen viele derselben verlohren, und gehen sie wirklich alle auf, so haben die hervorkeimenden jungen Würzelchen nicht Raum genug, sich gehörig auszubreiten, — und die erste Anlage zu einem schönen und gesunden Baume ist gleich verlohren. Man mag übrigens säen, wie man will, so muß man etwa ja nicht klügeln und die Spitze der Kerne unten hinlegen, damit in der Folge der kleine Stamm hübsch grade aufstehe. Nein da würde man sich sehr irren. Die Natur hat den Keim nicht umsonst an die leichte Spitze gebracht, und an das andere Ende des Kerns den dicken schweren Kolben. Man lasse folglich den Kern frei herunter fallen, und dann wird der dicke Kolbe wegen seiner natürlichen Schwere unten, und die Keimspitze oben hinkommen. —

Soviel möglich und thunlich ist, muß man seine Beete numeriren, jede Art von Saamen allein säen, und dann die Nummern mit dem Na-

men der Kerne von den verschiedenen Obstarten in sein Register eintragen. Thut man dieses, so kann man sich beim künftigen Veredlen darnach richten, und entweder Art auf Art bringen, oder doch sonst die Arten, die sich gut auf einander schicken, leichter wählen, so wie wir dies auch bereits oben bemerkten. — Das Numeriren der Beetchen selbst kann man entweder durch Hölzer, worauf die Nummern gebrennt, geschnitten oder gemalt worden, oder auch, wie ich es selbst mache, durch runde Hölzerchen, an die man, die in breit geschlagenes oder breit gegossenes Blei gedruckten und mit Siegellack ausgegossenen Nummern mit einem ausgeglüheten Dräthchen hängt. Man schlägt nemlich Blei mit einem Hammer ganz breit und dünn, oder läßt es gleich so gießen, schneidet sodann mit einer starken Scheere oder auch mit einem Messer in beliebiger Form kleine Schilder, schlägt hierauf mit einem ordentlich dazu verfertigten eisernen Nummerstempel die Nummern darauf; sodann stößt man feines Siegellack in einem Mörser zu Pulver, streuet von diesem Pulver in die eingeschlagenen Ziffern, wischt das auf den erhabenen Theilen liegende Pulver ab, so daß nur die Tiefen ausgefüllt bleiben, legt die Nummernschildchen auf ein glühendes Kohlfeuer, und — in dem Augenblicke, daß das Blei heiß wird, schmelzt das Siegellack und setzt sich in den eingeschlagenen Ziffern so fest, daß man es nur mit

Mühe

Mühe wieder herauskratzen kann. So haben dann die Ziffern wirklich ein schönes Ansehen, und sind wegen ihrem schimmernden Roth schon von weitem zu erkennen. — Die gemalten Nummern wäscht nach und nach der Regen ab, und die auf Papier geschriebenen und in ein gespaltenes Hölzchen gesteckten, gehen gleichfalls durch die Nässe sehr bald zu Grunde. —

§. 6.

Der der Erde anvertraute Saamen treibt nach dem großen ihm vom Urheber der Natur aus väterlicher Vorsicht für den Unterhalt seiner Geschöpfe mitgetheilten Gesetze, in der Oberfläche des Bodens, durch Hilfe der Wärme und Feuchtigkeit, einen Keim aus, welcher gleichsam eine lebende Kraft beweiset, und sich im Anfange von dem Inwendigen des Saamen, wie ein junges Huhn von dem Inwendigen des Eies nährt, auch durch Hilfe dieser kräftigen Nahrung, in kurzer Zeit erstarket, und sich durch seine fortwachsende Sauggefäße in der Erde anheftet, in ihre Zwischenräume eindringt, und dann so nach und nach theils durch Einsaugen der Nahrungssäfte durch die Würzelchen, theils durch die Blätter, zu einem Baume heranwächst. Sind nun aber würklich die gesäeten oder gelegten Kerne, nachdem man sie nach Bedürfniß, — aber ja nicht zu stark begossen — nach diesem Naturgesetze glücklich aufgegangen, so

hat man den ersten Sommer dabei weiter nichts zu thun, als daß man ein wachsames Auge darauf habe, daß das sich einfindende Unkraut unter den jungen Sprößlingen nicht überhand nehme, ihnen den Platz und die Nahrung entziehe, und sie so in ihrem Wachsthume hindere und aufhalte. Man muß zu dem Ende fleißig jäten und dieses zwar mit vieler Behutsamkeit, daß man ja keine junge Bäumchen mit ausreißt, weil sie noch klein sind, und sehr subtile Würzelchen haben, so wie es überhaupt auch selbst, wenn kein Unkraut vorhanden, rathsam ist, daß man die Erde umhacke, damit die Sonne, die Luft und die Witterung darauf wirken, und die jungen Stämmchen desto freudiger wachsen können. Kömmt der Herbst herbei, so lasse man sich nach dem Rathe mancher Gartenfreunde ja nicht darauf ein, das Saamenbeet den Winter über mit Mist zu bestreuen; denn dieser bewirkt eine unnatürliche Wärme, zieht viel Regenwürmer und Mäuse herbei, und giebt überhaupt eine überflüssige Nahrung. —

In dem folgenden Frühjahre muß man die jungen Kernstämmchen oder Wildlinge nicht nur wiederum zeitig vom Unkraute befreien, sondern auch bei schicklicher Witterung, wenn es nemlich weder zu trocken, noch zu naß ist, die Erde um sie auflockern und aufhäkeln, welches man dann nach Beschaffenheit der Umstände oder nach Maaßgabe

des

des Bedürfnisses bis in den Herbst fortsetzt; da sie dann ihr erstes jugendliches Alter erreichen, und meist noch vor Winters, oder nach Beschaffenheit der Witterung im Winter, oder im kommenden Frühjahre in die Baum- oder Edelschule versetzt werden können.

Zweites Kapitel.

Die Baum- oder Edelschule.

§. 7.

Nachdem wir nun wissen, wie die Saamen- oder Pflanzschulen müssen behandelt, und die Kernwildlinge erzogen werden, so gehen wir nunmehro auch zur Baumschule selbst über. Baumschule ist aber das Feld, der Acker oder Garten, worinn die jungen Bäumchen von ihrer ersten Verpflanz- und Versetzung aus der Saamen- oder Pflanzschule an, erzogen, und durch die Kunst zu edle Fruchtsorten tragenden Bäumen gemacht, und so lang verpflegt werden, bis man sie in die eigentlichen Obstgärten, und auf Baumstücke, an Straßen und Wege, oder wohin man sonst will, zum letztenmal versetzet. Eine freie hohe Lage, mit einem Abhang gegen Mittag und Abend, ist unstreitig die beste zur Baumschule; denn da genießen die jungen Bäumchen

chen nicht nur reichlich des wohlthätigen Einflusses der Sonnenstrahlen, und der zurückfallenden Wärme des erhitzten Bodens, wodurch ihr Wachsthum sehr befördert wird, sondern eben dieser glückliche Stand, welcher wirklich eine sehr zweckdienliche Fortsetzung des ersten in der Saamenschule ist, trägt sehr vieles zu ihrer Vollendung bei. —

Was den Boden der Baumschule betrifft, so muß dieser entweder von Natur 2 bis 3 Fuß tief gut seyn, oder durch fleißige Arbeit, guten Bau und beigemischte düngende oder sonst zweckdienliche Erde gut gemacht, vor dem Verpflanzen der jungen Bäumchen aber, zwei bis drei Fuß tief umgegraben, von Steinen, Gewürzel und Unkraut gereinigt, und alles dieses bei dienlicher und trockener Witterung mit Fleiß und Genauigkeit verrichtet werden. —

Die beste Zeit, die Kernwildlinge in die Baumschule zu verpflanzen, läßt sich in der Regel nicht genau angeben. Die Witterung entscheidet alles. Einige Oekonomen wählen den Herbst, andere das Frühjahr. Ich habe in beiden Jahrszeiten angepflanzt; und bald ist mir dieses, bald jenes am besten gelungen. Wir wollen folgende Regel festsetzen. Sobald die Bäumchen ihre Blätter verlohren haben, und die Säfte durch Einwirkung der Kälte sind verdickt worden, bis dahin,

wenn

wenn dieselben ihre Blätter bald wieder hervortreiben wollen, kann das Verpflanzen derselben mit gutem Erfolge vorgenommen werden. Die Säfte sind zwar in diesem Zwischenraume in den Bäumchen in keinem gänzlichen Stillstande, aber doch nicht so in rascher Bewegung, als in den wärmern Jahrszeiten. — Die Bäumchen befinden sich gleichsam in einer Art von Winterschlaf, und fühlen beim Versetzen die Umänderung nicht so stark, welche mit ihnen vorgehet, und mit der zunehmenden Wärme können sie sogleich in frischen Trieb kommen, ohne darinn gestört zu werden.

§. 8.

Das Ausheben der jungen Wildlinge muß man nun mit der größten Behutsamkeit vornehmen, und sich ja, soviel nur immer möglich, hüten, die Wurzeln zu beschädigen. Vorzüglich muß man die kleinen, krausen und feinen Haarwurzeln schonen, welche durch ihre Saug- und anziehende Kraft dem Baume eigentlich die meiste Nahrung zuführen. Zum Ausheben dieser jungen Bäumchen bedarf man nur eines scharfen, starken und hinlänglich langen Spatens, um damit gehörig unter die Bäumchen zu stechen und sie auszuheben. Uebrigens aber sollte man nie mehr ausheben, als man in einigen Stunden wieder versetzen könnte. Hebt man ihrer aber mehr aus, so muß man sie ja nicht an der Luft und Sonne liegen, und so ihre

zarten Würzelchen zu stark austrocknen lassen, sondern man muß sie bis zum Verpflanzen in die Erde einschlagen. Man macht zu diesem Behuf einen angemessenen Graben, legt die Stämmchen schräg hinein, und wirft dann so viel Erde darüber, daß sie nur eine Hand lang hervorstehen, die aufgeworfene Erde aber einen kleinen Wall oder Rücken bildet, an welchem das Wasser abläuft. Beobachtet man dieses, so kann man die Stämmchen vom Herbste an, wenn man sie da vielleicht wegen eintretendem Froste nicht gleich verpflanzen kann, bis künftiges Frühjahr so liegen lassen, und dann getrost verpflanzen; sie gehen, wie mir die Erfahrung selbst gesagt hat, ganz gewiß an. —

Nun gehet es dann zum Verpflanzen selbst. Wir wollen hier folgende Regeln festsetzen:

1) **Man setze ja die Bäumchen nicht zu nah zusammen, sondern man richte es so ein, daß die Reihen wenigstens zwei Fuß, die Bäumchen selbst aber anderthalb Fuß von einander entfernt sind.** Befolgt man diese Regel, so wird ein Stämmchen das andere nicht verdämmen oder unterdrücken; eins dem andern nicht Platz, nicht Nahrung rauben, und man wird endlich die nöthigen Geschäfte mit der größten Bequemlichkeit zwischen ihnen vornehmen können. Man muß hier nicht geitzig seyn,

und

und etwa einige Fuß Land ersparen wollen; denn was man da am Lande gewinnt, verliert man an dem Wachsthume seiner Stämmchen, indem man diesen freie Luft und Sonne entzieht, und ihnen die Gelegenheit nimmt, mit ihren Würzelchen hinlängliche Nahrung herbei zu ziehen.

2) **Man lege die Reihen der Baumschule so an, daß dieselben von Morgen nach Abend gehen.** Bei dieser Lage haben die Bäumchen den Vortheil, daß sie den Tag über die vollkommene Sonne genießen, einander nicht zu sehr beschatten, und so desto freudiger wachsen.

3) **Man setze die Bäumchen nach der Schnur und zwar so, daß nie ein Paar derselben in zwei neben einander laufenden Reihen grad gegen einander, sondern allezeit folgendergestalt zu stehen kommen**

: · : · : · —

hin. Hierdurch gewinnt das Stämmchen in der Luft und die Würzelchen in der Erde. — Man kann übrigens, obschon man nach der Schnure pflanzt, entweder für jedes Stämmchen ein besonderes Loch machen, oder auch gleich einen kleinen Graben ziehen, und darinn die Bäumchen in gehöriger Entfernung von einander setzen. Dieses letztere beschleunigt zwar die Arbeit; allein das erste ist doch besser und sicherer,

rer,

rer, weil da jedes Stämmchen mit seinen Wurzeln grade so tief zu stehen kömmt, als es sich für dasselbe schickt. Dahingegen, wenn man Gräbchen zieht, schwerlich vermieden werden kann, daß nicht manches Stämmchen etwas zu flach, und manches etwas zu tief zu stehen käme, indem die Gräbchen, alle gleich tief, die Bäumchen aber nicht alle gleich groß sind.

4) Man suche die Stämmchen von einerlei Art, entweder jedesmal auf ein Beetchen oder in eine Reihe beisammen zu bringen, numerire die Beetchen oder Reihen, und trage dann dieses alles wieder, wie wir bereits bei der Saamen- oder Pflanzschule bemerkt haben, in sein Register ein.

5) Ehe man ein Stämmchen in die Baumschule setzt, so sehe man erst nach seinen Wurzeln, und nach seiner Krone. Findet man zerquerschte Wurzeln, so schneide man diese mit einem scharfen Gartenmesser ab, und hat der Baum wenig Wurzeln, so nehme man ihm auch einen Theil seines Schaftes; hat er aber viele Wurzeln, so lasse man ihm seinen ganzen Schaft; denn er wird ihn doch schon ernähren können. —

6)

6) **Man setze die Bäumchen nicht zu tief;** denn sonst kann die nöthige Luft mit ihren fruchtbarmachenden Theilchen nicht zu den Wurzeln dringen. Jedoch setze man sie etwas tiefer, als sie in der Saamen- oder Pflanzschule standen.

7) **Man breite die Wurzeln recht in der Rundung aus, und lege sie mit Ordnung und Achtsamkeit zurecht;** denn hiervon hängt, wie allgemein die Erfahrung lehret, der ganze Wuchs, und die Schönheit der obern Baumkrone ab.

8) **Man schlämme die Wurzeln des in sein Loch gesetzten Bäumchens hübsch an.** Man bedecke nemlich die Wurzeln hinlänglich mit klarer und feiner Erde, und gieße dann so viel Wasser darauf, daß das ganze Loch, in welchem das Bäumchen steht, davon durchdrungen werde. Sollten hierbei, weil sich die Erde fester aufeinander setzt, wieder einige Wurzeln entblößt werden, so bringe man aufs neue Erde darüber, und begieße sie von neuem, sodann aber fülle man das Loch ganz mit Erde an, und drücke oder trete diese ordentlich fest. — Befolgt man dieses, so wird einem gewiß kein Bäumchen ausbleiben.

§. 9.

Sind nun die jungen Stämmchen oder Kernwildlinge auf solche Weise der Baumschule einverleibt,

leibt, so läßt man sie im ersten Jahre ruhig anwachsen, treiben und ausschlagen. Im zweiten Jahre aber, wo sie anfangen schon zum Theil zum Veredlen tauglich zu werden, giebt's schon mehr zu thun; denn da muß man im Mai alle Aestchen unterhalb des Schaftes bis an die Stelle, wo man pfropfen will, sauber und gehörig wegschneiden, die obern aber stehen lassen, weil diese den Saft herbei ziehen, und so zum Wachsthum des Stämmchens sehr viel beitragen. Uebrigens aber muß man von Zeit zu Zeit das Unkraut, so wie es sich einstellt, zu entfernen, und den Boden dann und wann durch ein Rodehäckchen aufzulockern suchen. — In diesem Jahre nimmt man dann auch das Oculiren, Kopuliren u. s. w. vor. Unter den Verrichtungen aber, welche im dritten Jahre vorfallen, ist vorzüglich das Pfropfen und Oculiren, denn nun sind die meisten Stämmchen bereits so dick, daß sie füglich in den Spalt gepfropft werden können, wozu man sie auch schon im vorigen Jahre vorbereitet hatte, indem man ihnen die Aestchen, welche unter der Pfropfstelle hervorgewachsen waren, weggenommen hatte, welches dann nun auch in diesem Jahre denjenigen geschiehet, die erst aufs künftige Jahr zum Pfropfen dick genug werden. Nun wird dann nach Beschaffenheit der Umstände veredelt. Ist das vorbei, so winken hernach auch die im vorigen Jahre okulirten und kopulirten Stämmchen, welche theils schon flötige Schosse ge-

gemacht, theils auch einen langsamen Wuchs gezeigt haben. Man richtet sie nun nach ihrer künftigen Bestimmung, ob sie nemlich hochstämmig oder niedrig werden sollen, zu, und bildet hiernach die Krone. Kömmt es dann zum November oder December, so schneidet man alle Zweige weg, bis auf den schönsten, der den Schaft geben soll. Hat man hierzu aber eben keine Zeit, oder hat es vergessen, so kann man es auch im folgenden Februar oder März vornehmen. —

Drittes Kapitel.

Das Veredeln der jungen Obstbäumchen oder Kernwildlinge.

§. 10.

Wir bemerkten im vorigen Kapitel schon, daß man im zweiten und dritten Jahre die jungen Stämmchen in der Baumschule veredeln könne; wir handeln demnach nunmehro hier von den mannichfaltigen Veredlungsarten selbst. Ehe wir aber weiter fortschreiten, wollen wir erst noch

die Methoden, nach welchen man auch ohne Veredlung gute Obstarten erhalten kann,

betrachten.

Diesen Zweck erreicht man

a) Durch den Saamen selbst.

b) Durch Absenker.

c) Durchs Umlegen eines veredelten Baumes.

d) Durch Stöpflinge, und

e) Durch edle Wurzelstöcke.

a) Das Vermehren guter Obstarten durch den Saamen selbst.

Daß man bloß aus dem Saamen die edelsten Obstarten zieh'en könne, ist wohl gar keinem Zweifel unterworfen. Jedem Beobachter werden hiervon tausend Beispiele in die Augen fallen. Und woher ohne dies die vielen neuen Obstarten, die nach und nach zum Vorscheine kommen, und auch gewiß in der Folge noch zum Vorscheine kommen werden. Am auffallendsten findet man die Beispiele hiervon da, wo man in der Baumzucht entweder sehr weit vor, oder zurück war. Der erste Fall war in Frankreich, und der letzte in manchen kleinen beinah unbemerkbaren deutschen Provinzen. Die Karthäuser in Grenoble und Paris lieferten Deutschland eine außerordentliche Menge neuer schöner und delikater Obstarten, die sie, wie ich ganz sicher weiß, bloß aus Kernwildlingen ohne

vor-

vorgängige Veredlung zogen, und ich habe in mancher kleinen deutschen Provinz Obstarten angetroffen, die ich anderwärts vergebens suchte, und die auch alle ihren Namen von dem Orte, wo sie gestanden, oder von der Person, die sie zuerst erzogen, oder von ihrer Gestalt, oder von ihrem Hängen am Baume hatten. So fand ich auf dem Eichsfelde einen **Scheunenapfel**, weil der Baum an der Scheune stand, eine **Gillebirn**, weil der Besitzer Gille hieß, einen **Kannapfel**, weil die Frucht die Form einer Kanne hatte, eine **Klamperbirn**, weil die rauhe etwas länglichte Birn an ihrem dünnen langen Stiele am Baume klamperte oder pampelte. — Alle waren ganz vortreffliche Obstarten; ich habe sie aber nirgends mehr angetroffen; auch nichts weiter von ihnen gelesen; nichts von ihrem Namen; denn der war ganz örtlich; aber auch nichts von ihrer Gestalt oder ihren auszeichnenden Merkmalen. — Diese Erscheinung ist auch ganz natürlich. In dem Baumgarten des ehrlichen Bauersmanns kömmt hier und da ein Kernwildling von abgefallenen und liegen gebliebenen Obste zum Vorschein; der Eigenthümer verbietet seiner Magd oder seinen Kindern, das Stämmchen ja nicht mit abzugrasen, weil ganz gewiß ein sehr guter Obstbaum daraus würde. Das Bäumchen bleibt stehen, wächst auf, wird als **zahmes Bäumchen**, wie es der Eigenthümer nennt, nicht veredelt, es wird tragbar und liefert ganz

ohne alles Erwarten ein Obst, das man vorher gar noch nicht kannte, — nicht hatte; indem die Blüthen des Baumes, von welchem die Frucht war, woraus das junge Bäumchen entstanden, von dem Saamenstaube der in der Nachbarschaft befindlichen Blüthen anderer Obstbäume war befruchtet worden. —

Die Methode aber, nach welcher man beim Erziehen guter edler Obstarten aus bloßen Kernstämmchen zu Werke geht, ist folgende: Man gehet seine Saamen- Pflanz- oder Baumschule durch, und betrachtet alle darinne vorhandene Stämmchen. Findet man solche, die einen guten und freudigen Wuchs zeigen, recht große Blätter und gar keine Stacheln oder Dornen haben, so läßt man diese, **ohne sie zu veredlen**, ganz ruhig stehen, bis sie erst einigemal getragen haben; denn die kaum genennten Eigenschaften sind größtentheils Kennzeichen von einer künftigen guten Obstart. Sollte das Obst dessen ungeachtet nicht nach Wünschen ausfallen, so hat das nichts zu bedeuten; denn da kann man die Stämme immer noch mit einer bekannten guten Obstart durch das Pfropfen in die Rinde veredlen. —

Damit man aber nicht zu lang auf den Erfolg warten müsse; — denn es dauert doch immer ziemlich lang, ehe ein solcher Baum trägt, — so

darf

darf man nur ein Reiß von dem jungen Stämmchen, dessen Früchte man kennen lernen will, nehmen, und es auf einen Zweig eines erwachsenen Baums pfropfen, welcher von einerlei Art mit dem Reise ist. Thut man dieses, so kann man oft schon im dritten oder vierten Jahre über die Frucht urtheilen. Es ist aber hierbei zu bemerken, daß man ja nicht zu voreilig mit seinem Urtheile seye; denn es ist größtentheils der Fall, daß die ersten Früchte, die ein Baum trägt, ziemlich klein, unvollkommen und ihren künftigen Brüdern weder an Größe noch innerer Güte gleich sind. —

Aber warum soll man denn in der Ungewißheit, was aus einem bloßen Kernwildlinge werden, und was uns derselbe in der Zukunft für Obst liefern wird, denselben bis zur Zeit einer spät folgenden Obsterndte stehen lassen, da man ihn mit der besten Obstart veredeln, und sich so aus aller Sorge einer ungewissen oder zweideutigen Zukunft reißen könnte?

Diese Frage thun gewiß bloß einzelne Köpfe, die ohne alle Spekulation in der bürgerlichen Gesellschaft ein ziemliches Pflanzenleben führen. So denken aber Männer, die die Natur nach ihren Kräften ausstudieren, ihre mannichfaltigen Geburten kennen lernen, oder durch Spekulation etwas gewinnen wollen, gewiß nicht, und zudem behält

man, wenn man sonst der Obstkultur jenen Grad von Aufmerksamkeit schenkt, den sie verdient, immer noch Stämmchen genug, die man durch bekannte gute und geschmackvolle Obstarten veredlen kann. Hätte man bisher allgemein so gedacht, und gehandelt, und hätte dann vielleicht der Zufall bisweilen nicht gewirkt, so würde sich unser Obst ganz sicher auf sehr wenige Arten einschränken. —

§. 11.

b) Das Vermehren guter Obstarten durch Absenker.

So wie man den Weinstock durch Absenker vervielfältiget und fortpflanzet, so kann man dieses auch mit den Obstbäumen. Nur muß man solche Zweige wählen, die tief unten an der Erde sind, damit sie desto leichter in die Erde gelegt, oder gesenkt werden können. So wie dies bei Zwerg- oder Franzbäumen am besten angehet. Daß aber der Zweig selbst von dem edlen Stamme seyn müsse, verstehet sich wohl von selbst. — Hat der Baum, von dem man Absenker machen will, keine der Erde nahe sitzende Zweige, wie dies bei hochstämmigen Bäumen der gewöhnliche Fall ist, so nimmt man seine Zuflucht zu folgender Vorrichtung:

Man schlägt nemlich einen Pfahl in die Erde, läßt auf demselben einen Topf, Korb oder Kasten ruhen, ziehet den Zweig, den man zum Absenker bestimmt hat, durch ein solches unten mit einem Loche versehenes Gefäß, füllt es mit Erde an, drückt diese fest und begießt sie, gerad als wenn man einen Baum gepflanzt hätte. Ist aber der Baum so hoch, so daß man wegen der Höhe keinen Pfahl anzubringen im Stande ist, so kann man die Sache gleich kürzer einrichten. Man darf da das Gefäß nur auf dem Baume selbst befestigen, und dann, wie kaum bemerkt, verfahren. —

Die Zeit zum Absenken kann die nemliche seyn, die man zum Verpflanzen wählt, jedoch wählt man dazu größtentheils das Frühjahr, ehe die Augen und Knospen der Bäume aufbrechen. Uebrigens aber beobachte man hierbey folgende Regeln:

1) **Man nehme zum Absenken bloß ganz reife Sommerschossen, und befestige sie so in die Erde, daß sie sich nicht heben können;** denn sonst werden sie keine Wurzeln aus ihren Augen treiben. Hat man die Zweige durch Töpfe, Kästen oder Körbe gezogen, und diese Gefäße hinlänglich mit Erde versehen; so müssen sie ohnehin fest halten; hat man sie aber bloß in den Boden niedergebogen, so muß man

sie mit hölzernen Haken, grad wie man es bei den Nelkenabsenkern macht, befestigen, nur schneidet man die Zweige und Schosse nicht ein, wie bei den Nelken. —

2) **Man bedecke den abgesenkten Zweig, wenigstens einen halben Schuh mit Erde, und lasse ihn mit einigen Augen aus der Erde heraussteheh, binde ihn an ein Pfählchen, und zwinge ihn so, daß er recht grade wachse.** Wenn die Absenker so ein paar Jahre gelegen und Wurzeln getrieben haben, so trennt man sie von ihrem Mutterstamme ab, und verpflanzt sie. Die Bäume, die man aus solchen Ablegern erziehet, tragen nun die Art des Mutterstammes vollkommen, sind dauerhafter, weil sie gar keine Verwundung auszustehen brauchen. —

c) Das Vermehren guter Obstarten durchs Umlegen edler Obstbäume.

So wie man einzelne Reiser edler Obstbäume in die Erde senkt, um so durchs Ablegen gute Obstarten fortzupflanzen, oder zu vermehren, so kann man dieses auch gleich mit ganzen, jedoch jungen, bereits veredelten und ästereichen Bäumen. Die ganze hierbei nöthige Verfahrungsart besteht in folgendem:

Man

Man sucht sich in seinem Obstgarten einen jungen schlanken und mit einer ast- oder zweigreichen Krone versehenen veredelten Baum aus; macht hierauf einen Graben von dem Baume an in die Erde, der so lang, als der Baum selbst hoch ist. Ist das geschehen, so öffnet man auf der entgegengesetzten Seite die Erde, und macht die Wurzeln des Baumes loß; nach dem Graben zu läßt man aber die Wurzeln in der Erde fest. Nun legt man den Baum dergestalt um, daß er grade in den für ihn gemachten Graben zu liegen kömmt. Nach diesem heftet man alle schickliche biegsame Zweige durch hölzerne Haken an die Erde, biegt sie in die Höhe und versieht einen jeden derselben mit einem Pfählchen. Ist auch dieses geschehen, so bewirft man die herausstehenden Wurzeln, den Stamm und die ganze Krone des Baumes mit Erde, so daß man nichts mehr sieht, als die eingesenkten, und an ihren Pfählchen hervorstehenden Reiser, oder Zweige. Diese eingesenkten Zweige werden Wurzeln schlagen, und man wird gleich auf einmal so viele edle Obstbäumchen bekommen, als der Baum zum Einsenken taugliche Reiser in seiner Krone hatte. Uebrigens verfährt man hier eben so, als man bei dem gewöhnlichen Absenken, wovon wir kaum handelten, zu verfahren pflegt. — Es kann seyn, daß bei dieser Gelegenheit der Mutterbaum, nachdem man ihn wieder von der Erde befreiet und aufgerichtet hat, zu Grunde gehet;

allein

allein das thut nichts; denn er hat uns schon wieder so viel seines Gleichen hergegeben, daß sein Verlust so drückend nicht wird. —

d) Das Vermehren guter Obstarten durch Stöpflinge oder Schnittlinge.

Daß sich die mancherlei Arten von Weiden, Pappeln u. dgl. durch Satzgerten und Stöpflinge fortpflanzen lassen, war von jeher jedem Oekonomen bekannt; daß man aber dieses Vermehrungs- und Fortpflanzungsmittel auch auf die Obstbäume anwenden könne, hat man erst seit einigen Jahren bemerkt. Man nimmt hierzu im Frühjahre, ehe die Augen aufbrechen, starke und reife Sommerschossen, die man unter einem Auge, oder noch besser, mit einem Knorpel von vormjährigen Holze abschneidet. Nachher macht man ein Grübchen an einem Orte, wo nur Früh und Abends die Sonne hinkömmt und der Boden frisch ist, und legt die Reiser so, daß der Abschnitt unten zu liegen kömmt, schräg ein, oder man steckt sie auch, ohne vorher ein Grübchen zu machen, ganz grade in die Erde. Auf jeden Fall aber muß man den Schnitt schräg machen, damit sich die Rinde nicht abschiebt. — Man kann diese Stöpflinge vier bis sechs Augen tief in die Erde legen, und zwei bis drei Augen hervorstehen lassen. Tritt trockene Witterung ein, so muß man sie fleißig und durch-

dringend, jedoch nicht übermäßig, begießen. Sobald die Stöpflinge anfangen, sich zu bewurzeln, so brechen die Augen auf, die Reiser wachsen, und das Laub wird größer. Ist aber dieses, so gehet alles gut, und man kann sie in dem Herbste des zweiten oder auch im Frühlinge des dritten Jahrs versetzen. Wir wollen hier nun noch den Rath eines berühmten Landwirths und Baumverständigen in Schlesien, der vor einigen Jahren verstorben, vorlegen. Dieser räth nemlich:

Im Frühjahre, wenn die Bäume im Begriffe wären, auszuschlagen, schlanke ein- oder zweijährige Aeste mit einem mittelmäßigen Drathe zu umwinden, und nach und nach mit einer Drathzange enger zusammen zu ziehen. Dadurch würde über dem Drath am Aste eine Wulst, die das künftige Frühjahr, an einem schattigten Ort gesetzt, Wurzel schlägt, und einen gesunden Baum macht. Ich hoffe den Erfolg hiervon dieses Jahr noch zu erfahren.

Im Ganzen genommen bin ich für meine Person nicht für die Fortpflanzungs- und Vermehrungsmethode durch Stöpflinge, indem mir eigene Erfahrung gelehrt hat, daß gar zu viele dergleichen ausbleiben, oder doch in der Folge bald zu Grunde gehen. Ich habe sie jedoch, um nichts merkwürdiges auszulassen, nicht übergehen wollen. Etwas besser dürfte wohl

e) Das Vermehren guter Obstarten durch Wurzelstöcke

seyn; denn dieses wendet die Natur bei sehr vielen Bäumen gerne selbst an. Hat man daher einen Baum, dessen Wurzeln selbst edel sind, welches bei Kernstämmen, die in eine gute Obstart fallen, und überhaupt bei aus Ablegern gezogenen Bäumen der Fall ist, so darf man nur einzelne Wurzelstücke von sechs bis sieben Zoll lang ganz auf die Weise behandeln, wie wir so eben von den Stöpflingen gelehrt haben. Das dickste Ende der Wurzel kömmt zu unterst, und das schwächere darf nur ein klein wenig über die Oberfläche der Erde hervorstehen. Nur dürfte hier wohl zu befürchten seyn, daß viele auf diese Art gezogene Bäume starke Wurzelauslaufer machen werden, wie dieß die freiwilligen Wurzelsprößlinge selbst so gern zu thun pflegen.

§. 12.

Nun gehen wir zu den gewöhnlichen Veredlungsarten selbst über, und zählen hierher

a) Das Pfropfen.

b) Das Okuliren.

c) Das Kopuliren.

d) Das Anpfeifeln oder Anröhrlen.

a) Das Pfropfen.

Das Pfropfen, welches man an einigen Orten auch das Pelzen, Poten oder Impfen nennt, dürfte wohl die älteste Methode seyn, nach welcher man die Veredlung der Obstbäume besorgt hat; denn man findet dasselbe auf dem Lande größtentheils noch als die gewöhnliche Veredlungsart. Ehe wir nun aber von den beim Pfropfen nöthigen Handgriffen handeln, wollen wir erst noch einige allgemeine Bemerkungen, die auf alle Veredlungsarten angewendet werden können, voraus schicken. —

Da bei der Veredlung ein Reis oder ein Auge eines schon edlen Baumes mit einem unedlen oder wilden Stämmchen vereinigt werden soll; so hat man vor allen Dingen darauf zu sehen, daß der Wildling und das edle Reis oder Auge, welche man mit einander vereinigen will, sich in Rücksicht ihrer Art auch gehörig zusammen schicken. Jeder Baum hat seine eigene Natur, und so viel er auch mit andern seiner Familie gemein hat, so viel hat er auch besonderes und unterscheidendes. Der eine treibt früher, der andere später, — dieser wächst langsamer, der andere schneller, der eine stark, der andere schwach; — jeder hat eine eigene Art von Bau, Saftgefäßen und Schläuchen, nach welchen er seine Säfte vertheilt, bearbeitet und sich bildet.

Man

Man sehe in seinen Obstgarten, und selbst auch nur in seine Baumschule, und man wird alles dies bestätigt finden. Man gebe demnach die edlen Reiser oder Augen nur solchen Wildlingen, welche entweder mit ihnen von gleicher Art sind, oder doch gleiches Wachsthum mit jenen Bäumen, wovon die Reiser genommen worden, zeigen. Nächst diesem hat man auch sowohl auf die Gesundheit des Wildlings, als auch des edlen Reises, ja selbst auf die Gesundheit des Stammes, von welchem man das edle Reis nehmen will, zu sehen. Man veredle daher:

a) **nie einen kranken Wildling;** denn dieser wird ohne Veredlung nicht einmal ein schöner Stamm werden, und was würde gar daraus werden, wenn er erst die harte Operation der Veredlung, die nothwendig damit verknüpften Verwundungen ausstehen müßte. — Nein, einen solchen Patienten werfe man weg. — **Nie nehme man**

b) **zum Veredlen eines Wildlings ein krankes Reis, oder ein Auge von einem kranken Reise;** denn der Baum, der aus einem kranken Reise entstehet, kann nie anders, als elend und unfruchtbar werden. Krank ist aber ein Reis, wenn es beim Durchschneiden an Rinde und Holz nicht recht frisch, an der Rinde nicht

nicht grüne, und am Holze und Marke nicht weiß aussiehet, wohl aber eine aufgesprungene oder schrumpfige Rinde, inwendig braune oder röthliche Flecken, oder sonst einzelne fehlerhafte Stellen hat. — Endlich nie nehme man

c) ein edles Reis von einem ungesunden oder kränklichen Baume. Die Eigenschaften des Mutterstammes pflegen, da sie ebenfalls in dem Reise enthalten sind, auch natürlich in dem künftigen jungen Stamm überzugehen, welcher aus dem Reise soll gebildet werden. Je fruchtbarer und gesunder nun der Stamm ist, von welchem man das Reis nimmt, und je schöner und vortrefflicher er die Früchten seiner Art bringt, desto mehr sind seine Reiser zum Veredlen anderer Stämme geschickt, und desto eher darf man auch hoffen, die gewünschten Früchte von einer gewissen Schönheit zu erhalten, wenn man sonst nicht etwa Fehler begangen hat, welche diesen Erfolg verhindern. —

Uebrigens seye man in Hinsicht der Tage und Stunden, wenn man veredeln soll, nicht ängstlich. Geht es aber an, so ziehe man die hellen und heitern Tage den trüben, die frühern Morgenstunden dem Abend, den Abend aber dem heißen Mittage vor.

§. 13.

§. 13.

Die im vorigen §. aufgestellten allgemeinen jede Veredlungsart betreffende Bemerkungen vorausgesetzt; nun zu einigen besondern, die das Pfropfen ganz allein betreffen. — Wir betrachten hier

Die beste Zeit zum Pfropfen.

Die beste und bequemste Zeit zum Pfropfen ist der Frühling, wenn die Knospen anfangen aufzuschwellen, und der Saft in den Bäumen flüssig zu werden. Denn da lebt die Natur wieder von neuem auf, ihre Kräfte kommen von neuem wieder in Thätigkeit, und dann hat das veredelte Bäumchen während des Frühjahrs und des Sommers Zeit, sich von der erlittenen Verwundung wieder zu erholen. Am besten dürfte meines Erachtens wohl das letzte Drittel des Märzes, oder das erste Viertel des Aprils seyn; denn schon im Februar oder Anfange des Märzes pfropfen zu wollen, möchte der schönsten Witterung ungeachtet, bisweilen doch wohl etwas mißlich seyn, indem ein rauher März mit scharfen zehrenden Morgenwinden einen auf einmal um alle aufgesetzten Reiser bringen kann. Will man aber etwa Kirschen und Aprikosen pfropfen, so muß dieses bei Zeiten geschehen; weil sie sonst, wie ich bei mehrern Oekonomen bemerkt, gar leicht mißglücken, vermuthlich, weil bei dieser Obstart der Saft eher verdünnt erscheint, als bei den übrigen Arten.

Die

Die Pfropfreiser.

Daß die zum Veredeln bestimmten Reiser überhaupt, mithin auch die Pfropfreiser nicht nur selbst gesund seyn, sondern auch von einem gesunden Baume genommen werden müssen, haben wir bereits oben bemerkt. Wir wollen hier nun noch folgende Regeln, die bei der Wahl der Reiser und bei ihrem Gebrauch anzuwenden sind, festsetzen.

a) **Man wähle nur solche Reiser zum Pfropfen, die der Stärke des zu veredelnden Stammes angemessen sind;** denn ist der Stamm sehr schwach, und man will ein starkes Reis nehmen, so wird der Spalt in dem Stamme wegen des zu starken Keils des Reises zu groß und so nicht gehörig zusammen schließen; ist aber der Stamm stark und das Reis zu schwach, so wird es den Druck von beiden Seitenwänden des Stammes nicht aushalten können, sondern zerquetscht werden.

b) **Man wähle, wenn es sonst nur möglich ist, solche Reiser, die in dem Gipfel des edlen Baumes gewachsen, und nur erst einen Sommer alt sind;** seye aber ja nicht ängstlich in der Wahl der Reiser und glaube nicht, daß man nothwendig Fruchtreiser, oder, wie andere wollen, Wasserreiser nehmen müsse. Beide sind gut. Die Fruchtreiser wachsen weni-

ger ins Holz, liefern aber weit früher Obst. Die Wasserreiser hingegen wachsen schneller, tragen aber später Früchte. Wenn man freilich Fruchtreiser haben kann, so nimmt man diese lieber. Die Erfahrung hat hier schon die beste Belehrung gegeben. Uebrigens schneide oder breche man die Reiser ab, trage sie im Munde oder auf dem Hute vom Baume, oder werfe sie hinunter. Das ist alles einerlei; denn die Natur bekümmert sich um alle die Schnurrpfeifereien, denen die Menschen bisweilen mit der größten Hartnäckigkeit folgen, gar nicht, sondern sie gehet ihren graden Weg unaufhaltsam fort, und läßt deswegen eben nicht die Früchte vom Baume fallen, weil man etwa das Pfropfreis, womit man ehemalen den Stamm veredelt, von dem Baume, von welchem man es gebrochen, herunter geworfen hat. — Wohl thut man übrigens, wenn man ein wenig altes 2jähriges Holz an dem Pfropfreise läßt, denn es geschieht bisweilen, daß ein solches Reis beim Abbrechen splittert, und so zu Grunde gehet, das aber der Fall nicht so leicht ist, wenn man beim Abbrechen gleich das alte Holz mit ergreift. Beim Zurichten des Reises kann man dann das Stümmelchen alt Holz abschneiden, obwohl man es auch getrost daran lassen kann, und bei ganz zarten Reisern, die überdies auch wohl noch ein starkes Mark haben, daran lassen muß, weil sie

sonst

sonst den Druck des Stammes nicht ertragen können. —

c) Man suche nicht nur ganz frische Reiser, sondern auch solche vorräthig zu haben, die schon vor einiger Zeit gebrochen worden; denn auf diese Art hat man Reiser für jede Art von Stämmen. Die schon abgewelkten, die man bisher in die Erde eingeschlagen hatte, nimmt man für diejenigen Stämme, die sehr vollsäftig sind, die frischen hingegen auf die minder säftigen. Man kann daher einen Theil seiner benöthigten Reiser schon im Februar brechen oder schneiden, und sie, wie kaum bemerkt worden, in die Erde einschlagen, bis zur Verwendung aufbewahren, Reiser von Aprikosen und Pfirschen aber hebt man nicht gerne lang auf; denn sie leiden wegen ihres starken und lockern Marks gern von der Feuchtigkeit. —

Diese Bemerkung voraus gesetzt, gehen wir nun

§. 14.

Zum Pfropfen selbst über.

Das Pfropfen ist entweder in den Spalt,

oder

Das Pfropfen in die Rinde oder Krone.

Das Pfropfen in den Spalt.

Dieses wendet man bloß entweder bei jungen Stämmen, die nicht wohl über einen Zoll stark sind, oder bei schwachen Aesten älterer Bäume an; denn bei starken Bäumen und Aesten gehts platterdings nicht an; indem sich diese eines Theils nicht gut spalten lassen, und andern Theils auch die Pfropfreiser die außerordentliche Quetschung zwischen dem Spalte von den Seitenwänden des Stammes oder Astes nicht ertragen können. Am liebsten wählt man daher zum Pfropfen in den Spalt Stämmchen oder Aeste von der Stärke eines Pfropfreises bis zur Dicke eines Zolls. — Will man nun zum Pfropfen in den Spalt selbst schreiten, so richte man vordersamst die Reiser zu. Hierbei ist nun vor allen Dingen nöthig, daß man die Reiser auf 2 bis höchstens 4 Augen, nachdem das Stämmchen schwach oder dick, oder Stämmchen und Pfropfreis sehr saftig sind, verstutze. Die vielen Augen nutzen an sich zu nichts; denn die obersten vertrocknen doch ohnehin mehrentheils; nur wegen der Sicherheit ist es gut, daß man mehrere Augen lasse. Das eigentliche Zuschneiden der Reiser besteht nun in der Bildung des Keils. Man macht an dem dicksten Ende des Pfropfreises nahe unter dem ersten Auge auf beiden Seiten einen Einschnitt, und bildet so einen Keil, dessen äußere Seite, die an des zu veredelnden

den Stammes Rinde kömmt, breiter, die aber, so inwendig nach dem Kern oder Marke des Stammes zugekehret wird, schmäler ist, so daß er so ziemlich dreieckigt, unten aber scharf ist. Die Rinde auf der äußern Seite darf man ja nicht beschädigen, noch weniger aber abschneiden; wohl aber kann man die Rinde der schmälern Seiten des Keils, welche in den Spalt hinein geht, hinwegschneiden. Oben beim Anfange schneidet man dem Keile zuletzt auf beiden Seiten einen Absatz ein. Ist aber das Stämmchen so geeigenschaftet, daß man grad darauf ein Reis setzen kann, oder ist das Stämmchen nur so dick, als ein Pfropfreis, so schneidet man den Keil nicht dreieckigt, sondern auf beiden Seiten gleich dick, mithin vollkommen keilförmig zu, und läßt ihm auch auf beiden Seiten die Rinde, so daß diese auf beiden Seiten an die Rinde des zu pfropfenden Stämmchen oder Astes stößt und anliegt.

Um die Arbeit zu befördern, kann man nach Maaßgabe der Menge der Stämme, die man pfropfen will, ein Dutzt Reiser zugleich zurichten, und sie, wenn es zum Pfropfen geht, in einem kleinen Topfe mit zu den zu veredelnden Stämmen nehmen; nur darf man derselben nicht zu viel auf einmal schneiden, damit sie von der Luft nicht zu stark ausgezehrt werden. — Ist alles so zugerichtet, so gehet man zu seinem zu pfropfenden Stamme oder

Äste mit einer Baumsäge, einem Gartenmesser (Hippe), einem hölzernen Hammer, mit Bast von Matten und Baumwachse oder Baumkütte. Nun schneidet man den Stamm ganz tief, ungefähr 6 bis 8 Zoll, von der Erde, an einer gesunden und recht glatten Stelle mit der Baumsäge ganz horizontal oder wagerecht ab, und macht sodann den Schnitt mit dem Messer, welches aber recht scharf seyn muß, ganz glatt und eben. Dieses tiefe Abschneiden, und nachherige Pfropfen bewirkt, daß man einen recht graden und glatten Schaft, der nicht so leicht vom Winde umgeworfen werden kann, bekömmt, und die Wahl einer glatten Stelle macht, daß der Saftumlauf nicht durch Knoten und Aeste unterbrochen wird. Hat man den Stamm oder Ast gehörig abgenommen, so macht man mit einem starken Messer oder Meisel, worauf man ganz sachte mit dem hölzernen Hammer schlägt, durch die Mitte des Stammes oder des zu bepfropfenden Astes einen höchstens anderthalb Zoll langen Spalt, und läßt das Instrument so lang darinn stecken, bis man die Pfropfreiser zugerichtet hat. Bemerkt man etwa Fasern oder Splitter am Spalte, so trennt man diese behutsam ab. Nun steckt man einen Keil in den Spalt des Stämmchens oder Astes, nimmt das zugeschnittene Reis, steckt es von oben herunter so in den Spalt, daß die Rinde des Reises mit der Rinde des Stammes genau zusammen passe, das Reis selbst auf

das

das Holz des Stammes fest anschließe und mit seinen eingeschnittenen Absätzen gleichsam darauf ruhe. Nachher zieht man den Keil aus dem Spalte, der Spalt geht zusammen, und das Reis steht fest. Man legt nunmehro ein Pflaster von Baumwachse darum, verbindet dieses mit Baste von Matten, oder man wendet den Baumkütt, wovon wir noch weiter unten handeln werden, an. So wäre man dann fertig. Man kann übrigens auch, wie wir bereits oben bemerkt haben, zwei, wenn der Stamm oder Ast dick genug ist, auch wohl vier Reiser aufsetzen; nur muß man in diesem letzten Falle den Stamm oder Ast über das Kreutz spalten, und alsdann die vier Reiser auf vorbeschriebene Art auf den vier Seiten hineinstecken. —

§. 15.

Das Pfropfen in die Krone oder in die Rinde.

Dieses findet nicht sowohl bei jungen, schwachen, als vielmehr bei alten und starken Bäumen, die eine harte und feste Rinde haben, und die man gerne umpfropfen will, statt. Man nimmt es, da sich die Rinde des Stammes oder Astes, zwischen welche die Reiser zu stehen kommen, gut ablösen muß, im April oder May, wenn die Bäume im vollen Safte stehen, vor, und verfährt dabei folgender Gestalt. Man sägt den Stamm

oder Ast an dem Orte ab, wo er gar keine oder am wenigsten Knoten hat, und giebt acht, daß man nicht etwa die Rinde, welche am Stamme bleibt, aufreiße, alsdann macht man den Schnitt mit dem Gartenmesser eben und glatt. Hierauf umwindet man mit Baste von Matten, oder auch bloß mit Weidengerten den obersten Theil des Stammes, wo die Reiser eingesteckt werden sollen, aber ja nicht zu fest. Nun schneidet man das Pfropfreis zu, — man hat es aber auch schon vorher thun können. — Man bildet nemlich am dicksten Ende des mit vier bis fünf Augen verstutzten Reises immer einen oder auch anderthalb Zoll langen Keil in der Form eines Zahnstochers, und schneidet demselben oben einen Absatz ein, womit er auf dem Holze des zu veredelnden Stammes aufsitzt. Den Einschnitt zu diesem Absatze kann man bis in das Mark des Reises, oder auch wohl noch tiefer machen, unten hinaus aber läßt man den Keil rundlich spitz und dünne zulaufen, und lößt sodann die äußere braune Rinde von der grünen darunter liegenden mit aller Vorsicht, ohne die grüne zu verletzen, von dem Keile ab. Nun nimmt man ein, wie ein Zahnstocher, von Horn, Knochen, Elfenbein, Buxbaum, oder sonst einem andern festem Holze zugeschnittenes Instrument, schlägt solches zwischen die Rinde und das Holz des Stammes hinein, um damit, ohne die Rinde zu sprengen, ein Loch zu machen, steckt sodann al-

sobald das Reis bis an seinen Absatz, womit es auf dem Stamme aufsitzen muß, hinein, fährt so rings um den Stamm, wenn derselbe nemlich stark ist, mit dem Einstecken der Reiser je drei Zoll von einander fort, und verwahret dann endlich die Wunde mit Baumwachse oder Kütte wie wir bereits oben bemerkt haben.

Sollte etwa die Rinde fein oder das Stämmchen etwas schwach seyn, so macht man vorher in die Rinde desselben, einen Vorschnitt. Nachdem man nemlich das Stämmchen gehörig abgesägt hat, so macht man an der Seite desselben, wo das Reis hin soll, mit dem Okulirmesser einen graden Schnitt in die Rinde bis auf das Holz und zwar so lang, als der Keil des einzusteckenden Reises ist, schiebt sodann das oben beschriebene von Horn, Knochen, Elfenbein oder hartem Holze zahnstocherartig gebildete Instrumentchen darzwischen, und lößt damit grad so viel Rinde ab, als zur Bedeckung des einzusetzenden Reises nöthig ist. Damit nun aber auch die etwas auseinander stehende Rinde des Baums bedeckt werde, so läßt man in der Mitte des an dem Reise gebildeten Keils einen ganz schmalen Streif von der äußern braunen Rinde stehen, der sodann in dem Einschnitte der Stammrinde sichtbar seyn, zur Verschließung des Schnittes, zur Bedeckung und zur Verhütung der Austrocknung dienen wird. Nun versieht man das

veredelte Stämmchen mit Baumwachse, mit einem Verbande oder auch nur mit Kütt. —

Wenn die Bäume nun gepfropft sind, so kömmt es in Hinsicht auf die Sicherung der aufgesetzten Propfreiser darauf an, ob man sie tief, oder hoch gepfropft hat. Hat man sie tief gepfropft, so darf man nur zwei Stäbchen oder Pfählchen also in die Erde schlagen, daß sie wie ein Dach über das Pfropfreis zusammenlaufen. Dieses hat dann einen doppelten Nutzen; erstens erinnert es, daß man sich hier in acht nehmen und nicht etwa unbehutsam vorbei laufen, oder sonst etwas vornehmen möge, wodurch man das aufgesetzte Reis abstoßen könne; zweitens verhindert es, daß sich die Raben nicht auf das Reis setzen, und es herabwerfen können. Hat man aber das Stämmchen hochgepfropft, so thut man wohl, wenn man oben um den Stamm so viel Dornenreiser wickelt, daß das Pfropfreis ganz darinn verborgen ist, jedoch zugleich hinlängliche Luft genießt. Auch hierdurch erreicht man den kaum angeregten doppelten Entzweck der Sicherung.

§. 16.

b) Das Okuliren.

Diese Veredlungsmethode welche man auch das Pfropfen mit dem Auge das Aeuglen

und

und Anschilden nennt, hat vor dem Pfropfen wirklich mancherlei Vorzüge, die vorzüglich in der wenigern Verwundung des zu veredelnden Stammes liegen. Das Okuliren selbst aber ist nichts anderes, als ein Auge von einem edlen Reise abnehmen, und es zwischen Holz und Rinde eines anderen Stammes, mag er Wildling oder schon veredelt seyn, befestigen, um in der Folge einen Baum zu bekommen, der grad solches Obst trägt, als der Stamm, von welchem man das Reis genommen hat. Ehe wir nun von den bei dieser Veredlungsart vorkommenden Handgriffen handeln, wollen wir erst noch folgende Bemerkungen festsetzen:

1) Die Bäume, worauf man okuliren will, müssen in vollem Safte stehen, damit sich die Rinde gehörig ablösen lasse. In Ansehung des Steinobstes ist es jedoch besser, wenn die Bäume nicht zu vielen Saft haben.

2) Vor dem Einsetzen des Auges sehe man nach der Rinde, wo sie am glattesten und zärtesten ist, und diese Stelle wähle man sich dann zum Okuliren.

3) Ehe man okulirt, schneide man nichts an dem Stämmchen, oder an den Aestchen der Krone, die veredelt werden sollen, denn sonst lößt sich

die

die Rinde nicht mehr so gut, und dann verunglücken, da der klebrige lebendige Saft fehlt, viele eingesetzte Augen.

4) Wenn man einen alten Stamm oder einen solchen okulirt, dessen Schaft zu dieser Veredlungsart zu dick ist, so okulire man ihn aufs treibende Auge in die Krone, und zwar blos in junges Holz, d. h. in solches, welches nicht über ein Jahr alt ist, oder auch in die Sommerschossen.

5) Wenn man Kernwildlinge, die die eigentlich zum Okuliren dienliche Stärke haben, veredelt, welches vorzüglich durchs Okuliren aufs schlafende Auge geschieht, so sehe man darauf, daß das Auge so tief an der Erde angesetzt werde, als nur immer möglich ist; denn auf diese Art kann man nicht nur aus einem solchen Stamme ziehen, was man will, Zwergbäume und Hochstämme, sondern man erhält auch einen derben Stamm, der seine Krone wohl tragen kann.

6) Recht wohl thut man, wenn man an dem Stamme, den man okulirt, zwei Augen einsetzt, ja aber nicht auf einer Seite, sondern an den zwei gegenüberstehenden Seiten, und zwar das eine etwas höher als das andere. Dies gewährt den Vortheil, daß, wenn etwa ein Auge ausbleibt, doch vielleicht das andere kömmt.

7) Man suche beim Okuliren alles so genau, vorsichtig und geschwind als möglich zu verrichten, damit die Luft weder zu lange auf den Schnitt des zu veredelnden Stammes, noch auf das Auge wirken könne. Jedoch übereile man sich nicht.

8) Beim Verbinden des Auges übers Kreuz ziehe man das Band weder zu fest an, noch lasse man es zu schlaff seyn; denn liegt es zu fest an, so hemmt es den Umlauf des Saftes, und ist es zu schlaff, so kann das Auge, weil es ihm an hinlänglicher Berührung mit dem Stamme gebricht, gar nicht wachsen.

Man theilt das Okuliren in Rücksicht der Zeit, wann es geschieht, in

das Okuliren

aufs treibende Auge.	und in das Okuliren aufs schlafende Auge.
dieses nimmt man entweder im Frühjahre oder 8 bis 14 Tage nach Johanni vor.	dieses aber nimmt man von der Hälfte des Julius bis zur Hälfte des Augusts vor.
hier treibt das eingesetzte Auge den nemlichen Sommer noch. —	hier schläft das eingesetzte Auge bis in das kommende Frühjahr.

Das

Das Okuliren aufs treibende Auge, welches man im Frühling vornimmt, ist wirklich mehr zu empfehlen, als bisher geschehen ist; Es gewährt Vortheile, die man von jenen Augen, die man erst um Johanni einsetzt, nicht immer zu erwarten hat. Denn erstens bekommen die Augen in Rücksicht ihres Triebes und der Holzreife vor denen, die man um Johanni okulirt nach der Erfahrung einen großen Vorsprung, zweitens kann man, wenn etwa hier und da ein Auge mißlingt, noch um Johanni oder auch erst im Julius ein anderes dafür einsetzen; und drittens wird auch das hervortreibende Reis vor Winter noch so holzartig, daß ihm die früh eintretenden Fröste nicht leicht nachtheilig seyn werden.

Die eigentliche Zeit dieses frühen Okulirens ist, wenn die Bäume angefangen haben, in Saft zu treten, sich mithin die Rinde leicht ablöset. Man nimmt hierzu die Augen von solchen Reisern, wie man sie zum Pfropfen braucht, und zwar die Reiser nicht nur frisch vom Baume weg, sondern auch solche, welche man schon einige Zeit in die Erde eingeschlagen aufbewahrt hat. Nur muß man letztere abwaschen, und wenn es nöthig ist, sich in frischem Wasser ein wenig ansaugen und erquicken lassen. Obwohl sich um diese Zeit die Augen nicht so gut, als um Johanni ablösen lassen, so hat dieses nichts zu bedeuten; denn man kann, wie

wie wir auch noch weiter unten bemerken werden, immer ein bisgen Holz darinn lassen. —

Das Okuliren aufs treibende Auge, welches man um Johanni vorzunehmen pflegt, wendet man vorzüglich nur bei solchen Bäumen an, wo man in die Krone okuliren will, und zwar hauptsächlich beim Steinobste. Man schneidet zu dem Ende im Märze alle schlechten Zweige von der Krone des zu veredelnden Stämmchens hinweg, und läßt nur drei oder vier derselben stehen, und selbst diese verstutzt man bis auf zwei, drei oder höchstens bis auf vier Augen, damit sie schönes neues Holz treiben, in welches man alsdann okulirt, nur muß man auch solche Zweige wählen, die wegen ihres Standpunktes für die Zukunft eine schöne Krone versprechen. Im Ganzen genommen thut man aber besser, wenn man diese Jahrszeit mit Okuliren übergeht, und diese Beschäftigung lieber von der Mitte des Julius bis in die Mitte des Augusts vornimmt, und so aufs schlafende Auge okulirt; denn ob zwar die um Johanni eingesetzten Augen den Sommer hindurch noch treiben und Zweige liefern, so bleiben diese doch bisweilen auch so dürftig und krautartig, daß sie, wenn etwa ein früher oder starker Winter eintritt, zu Grunde gehen.

Das Okuliren aufs schlafende Auge, welches man, wie wir auch oben bemerkten, vom halben Ju-

Julius bis halben August vornimmt, ist wohl das vorzüglichste; denn da hier die Reiser erst im künftigen Frühjahre aus den Augen getrieben werden, so haben sie vollkommen Zeit, recht schön groß und stark zu wachsen, und so recht bald eine wünschenswerthe Krone aufzusetzen. Sollten etwa in der Mitte des Augustes warme Regen fallen, so kann man noch bis zu Ende dieses Monats okuliren. Man muß überhaupt wohl darauf sehen, wie lang sich die Rinde bei dieser oder jener Obstart ablösen läßt; denn dieses ist beim Okuliren absolut nöthig. Im trocknen Boden hören die Bäume bald im Auguste auf zu treiben, und so löset sich dann die Rinde auch nicht mehr, und wo in einem Baume im Frühjahre der Saft frühzeitig eintritt, da hört er auch gegen den Herbst frühzeitig auf zu treiben, und das ist gewöhnlich der Fall bei jenen Bäumen, die ihre Früchte früher zur Reife bringen, als andere. Demnach muß man Kirschen, Frühpflaumen, Aprikosen, und überhaupt Sommerobst eher okuliren, als Winterobst. — Sollten einige schlafende Augen, wider Vermuthen, Reiser austreiben, und man sich fürchten müssen, daß diese den Winter hindurch zu Grunde gehen, so muß man sie, so viel möglich, gegen den Frost zu schützen suchen. Man nimmt zu diesem Ende Wachstuch, oder Papier, welches man mit Baumwachs über Kohlen eintränkt, macht Duten daraus und stülpt sie über die jungen Reiser her.

Die meisten Reiser werden auf diese Art bleiben; denn sie sind gegen das ihnen sonst so gefährliche Glatteis geschützt.

§. 17.

Was nun das Okuliren selbst betrifft, so verfährt man in jedem der vorbeschriebenen drei Fälle auf die nemliche Art. Man verstutzt die Stämmchen oder Zweige, denen man ein Auge einverleiben will, nicht, wie beim Pfropfen, sondern läßt sie so stehen, außer daß man die beim Okuliren im Wege stehenden Zweige wegschneidet, nachdem man im vorigen Herbste, oder auch im Frühjahre bereits die Seitenzweige des Stämmchens unter der Okulirstelle weggeschnitten hatte. Man nimmt nun das Reis und verstutzt die daran sitzenden Blätter wenigstens um die Hälfte, welches aber beim Okuliren im Frühjahre nicht gehet; denn da haben die Reiser noch keine Blätter, — sodann schneidet man von dem Reise ein Stückchen Holz los, darinne ein vollkommenes Auge liegt, und von diesem Holze ungefähr den dritten Theil der Dicke desselben dergestalt ab, daß das Auge über diesem Schnitte in der Mitte steht, und das ganze Schildchen wenigstens einen Zoll lang bleibt. Hiervon löset man nun, indem man dasselbe an dem zur Hälfte verstutzten Blatte zwischen dem Daumen und Zeigefinger der linken Hand hält, mittelst eines zu dem Ende zugeschnittenen Federkiels oder eines von

Stahl verfertigten sogenannten Abschiebers, das Holz so genau, als möglich heraus, jedoch so, daß der Keim des Auges, den man im Innern des Schildes sehen kann, nicht mit herausgehe; denn fehlt dieser, so ist von der ganzen Operation nichts zu erwarten. Ueberhaupt aber thut man wohl, wenn man etwas Holz in dem Schilde auf dem Keimchen sitzen läßt, weil man da versichert seyn kann, daß man eben jenes Keimchen nicht mit herauszieht, und so ein Löchelchen in das Schildchen macht. Ehedessen glaubte man, alles Holz müsse von dem Inwendigen der Rinde abgelößt werden, allein neuere Bemerkungen haben uns überzeugt, daß dieses nicht nöthig sey. Nur muß man ja keine Fäserchen an dem sitzenbleibenden Holze lassen, sondern dasselbe ganz glatt schneiden. Zu viele Schildchen mache man ja nicht, sondern nur so viel, als man augenblicklich einäugeln kann; denn der Saft würde sonst leicht in denselben vertrocknen, und so die Arbeit vergebens seyn. Man gehe daher gleich zu seinem Stämmchen, und mache an der bereits vorher ausgesuchten Okulirstelle einen Querschnitt, so lang, als das Schild breit ist, durch die Rinde bis aufs Holz, aber ja nicht tiefer, sodann mache man grad von der Mitte dieses Querschnittes einen andern herabwärts, ebenfalls durch die Rinde bis aufs Holz, und zwar länger als der Querschnitt, nemlich so lang, als das Schild ist, so daß der ganze Einschnitt

schnitt ein lateinisches T vorstellt. Ist nun dieses geschehen, so hebe man mittelst des am Hefte des Okulirmessers befindlichen aus Horn, Knochen, oder Elfenbein verfertigten Ablösebeinchens oder Griffels die beiden Flügelchen oder Theilchen der Rinde von oben an, und so abwärts fort, ab, fasse sodann das Schildchen an dem abgestutzten Blatte, oder an dem Blattstiele, wenn man das Laub etwa ganz abgemacht hat, stecke den spitzigen Theil desselben oben ein, und schiebe so das Schildchen von oben herab so tief hinein, daß der breite Theil desselben grad unter den Querschnitt zu stehen komme. Nach diesem ziehe man die Flügelchen der Rinde ganz darüber und sorge nur, daß das Auge darzwischen heraussehe und frei bleibe. Jetzt nehme man Bast oder auch schlechtes leinenes sogenanntes Hellerband, fange über dem Auge an übers Kreuz zu wickeln, fahre unter dem Auge wieder hervor, und binde endlich die beiden Ende, aber nicht zu fest, zusammen, damit man die Circulation des Saftes nicht hemme. — Dieses Wickeln übers Kreuz hat den Vortheil, daß die beiden Flügel der abgelößten Rinde recht gut zusammen gezogen, und auch so gehalten werden. Wenn man nun so weit fertig ist, so thut man wohl, wenn man mit einem Dächelchen von Papier das Auge gegen die Sonne und die scharfen Winde beschützt, oder gleich das grüne Laub vom Stiele des Auges abbricht, und

ein anderes Blatt, worin man ein Löchelchen macht, daran hängt; beides aber, nemlich das Papier oder das Blatt, wenn das Auge treibt, wieder wegnimmt. — Sonst machte man den oben beschriebenen Einschnitt nicht wie ein aufrecht stehendes lateinisches T, sondern wie ein verkehrt stehendes ⊥, und schob hierbei das Schildchen von unten hinauf unter die Flügel; in den neuern Tagen hat man hingegen mancherlei einzuwenden und diese Okulirmethode verhaßt zu machen gewußt; allein es hat nichts zu bedeuten. Ich habe gewiß mehrere tausend gesunde und fruchtbare Stämme gesehen, die alle auf diese Art okulirt sind. Man seye daher nicht ängstlich, sondern wende getrost eine von beiden Methoden an, so wie man sich daran gewöhnt hat und am besten damit übereinkommen kann.

§. 18.

c) Das Kopuliren oder Anplacken.

Dieses ist eigentlich eine Pfropfungsart, bei welcher man ein Pfropfreis von gleicher Dicke mit dem zu veredelnden Wildlinge an denselben durch einen Schnitt passet und mit ihm verbindet, so daß sodann beide zusammen wachsen, und einen Stamm bilden. Schon im Jahre 1678 hat sie ein gewisser Holyck, der sich dazumal in Königsberg in Preußen aufhielt, erfunden; aber erst in den neuern

Zeiten

Zeiten hat man sie mehr angewendet, und sie verdient auch wirklich alle mögliche Aufmerksamkeit; denn da man sie vom Herbste an bis in das Frühjahr anwenden kann, so hat man mehr Zeit darzu, als zu den übrigen Veredlungsarten, und da sie wirklich die leichteste unter allen ist, dem Baume nicht nur eine unbedeutende Wunde giebt, und diese sogleich auch wieder ganz bedeckt, und außerordentlich geschwind wieder verheilt und verwächst, und sich endlich für alle Obstarten ohne Unterschied gleich gut schickt, so kann ich aus eigener Ueberzeugung ihre Anwendung anrathen. Man mag übrigens im Herbste und Winter oder im Frühjahre zur gewöhnlichen Pfropfzeit kopuliren, so ist die Verfahrungsart die nemliche. Man hat überhaupt folgendes dabei zu bemerken.

1) Man kann Stämmchen kopuliren, die eines Federkiels, und auch solche, die eines Daumens stark sind; am besten thut man aber, wenn man den Stamm nicht zu stark werden läßt; denn er fühlt sonst die Verwundung zu stark, und verheilt desto schwerer. Man wähle daher lieber solche, die eines Pfeifenstengels oder höchstens eines kleinen Fingers dick sind.

2) Man kann das Kopuliren nicht nur und am besten bei jungem Holze anwenden, sondern auch zwei und dreijähriges Holz mit Sommerschöß-

lingen und mit älterem Holze verbinden, so wie man dann dasselbe auch nicht nur mit Stämmen, sondern eben so gut mit den Zweigen der Krone vornehmen kann.

3) Man muß aber vor allen Dingen die Stärke des edlen Reises nach der Stärke des Wildlings oder des zu veredelnden Astes wählen; denn beide, nemlich Reis und Stamm oder Ast, müssen auf das genaueste gleich stark seyn, damit Rinde auf Rinde, oder Bast auf Bast, genau passe.

4) Man lasse dem Kopulirreis nicht über drei bis höchstens vier Augen; denn ist das Reis zu lang und hat viele Augen, so kann es nicht genug ernährt werden, und muß also vertrocknen. Hat man ein sehr gutes langes Reis, welches völlig reif ist, so kann man wohl drei bis vier Kopulirreiser davon machen.

Die Handgriffe, die nun bei dem Kopuliren selbst vorkommen, bestehen in folgenden. Man nimmt das Kopulierreis ein recht scharfes Gartenmesser, und Bast von Matten, oder leinen Band, geht mit diesen zu dem zu kopulirenden Stämmchen oder Zweige, untersucht, wo die schicklichste gleiche Dicke des Reises und des Wildlings oder Zweiges ist, und macht sodann mit dem Gartenmesser durch den Stamm einen etwa einen Zoll langen schrägen oder

oder rehfußartigen Schnitt. Ist dieses geschehen, so macht man an dem aufzusetzenden Reise und zwar, versteht sich am dicksten Ende, ebenfalls einen solchen Schnitt, und paßt und legt sadann das zugeschnittene Reis an den Stamm, so daß Rinde auf Rinde zu stehen kömmt, und nunmehro beide ein Ganzes zu bilden scheinen. Nun umwickelt man da, wo das Reis auf dem Stamme oder Zweige stehet, beide ins Kreuz so fest, als möglich ist, so, daß das edle Reis mit der größten Mühe nicht heraus gezogen werden kann. Uebrigens aber, gebe man wohl acht, daß bei Anlegung des Bandes, die aufeinander gelegten und rehfußartig geschnittenen Reiser nicht aus ihrer Lage gebracht werden. Zu dem Ende halte man sie mit der linken Hand fest, fange an in der Mitte das Band zuerst umzuschlagen, gehe darauf Ring an Ring in die Höhe, dann wieder herunter bis zum Ende des Schnitts, und verknüpfte es sodann aufs festeste. — Wenn man das Reis mit seinem Schnitte auf den Schnitt des Stämmchens oder Zweiges hält, und findet, daß noch nicht alles genau auf einander passe, so hilft man durch vorsichtiges Schneiden nach, bis man alles in der erwünschten Ordnung hat. —

Wenn man sich an jungen Weiden oder auch an anderm Holze übt, so kann man es dahin bringen, daß man gleich auf einen und zwar den ersten

Zug mit dem Messer einen Schnitt macht, wie man ihn verlangt, so daß man gar nicht weiter nachzuhelfen braucht. —

Dieses war nun die einfachste und für den Oekonomen wohl auch die beste Kopulirmethode, man hat noch andere, die aber wegen des Zuschneidens des Stammes und Reises mehr zusammengesetzt sind. Wir übergehen sie hier um so mehr, als wir mit der unsrigen recht wohl und vollkommen zufrieden seyn können. —

§. 19.

d) Das Anpfeifeln oder Anröhrlen.

Diese Veredlungsmethode, welche man auch **das Pfropfen mit dem Pfeifchen** oder **Röhrlein** nennt, wendet man im Mai und Junius, wenn die Bäume in vollem Safte stehen, an jungen Stämmchen, die ungefähr die Dicke eines kleinen Fingers haben, an. Man sucht sich an dem Baume, dessen Fruchtart man gerne durch Veredlung auf einen andern bringen möchte, einen schönen Zweig aus, der mit einem oder zwei vollkommenen Augen versehen, und von gleicher Stärke mit dem Stämmchen, das veredelt werden soll, ist. Von diesem Zweige schneidet man den obern Theil bis zur nöthigen Stärke ab, und macht an dem übrigen dicken Theile rund herum einen Schnitt,

durch

durch die Rinde bis auf das Holz. Hierauf reibt man mit dem Hefte oder Stiele eines glatten Messers die Rinde ein wenig, ohne die Augen zu berühren, damit solche desto leichter vom Holze losgehe. Nach diesem sucht man selbige, ohne sie zu zerreißen, sammt dem Auge in Gestalt eines Pfeifchens oder Röhrchens herab zu schieben. Ist dieses geschehen, so schneidet man von dem Stämmchen, worauf das Pfeifchen oder Röhrchen kommen soll, die Rinde in gleicher Länge hinweg, und ziehet an deren Stelle das Pfeifchen über das entblößte Holz her, und verwahret es oben und unten mit Baumwachse. Es kömmt hierbei hauptsächlich darauf an, daß die neue Rinde wohl an dem saftigen Holze anschließe, und die Stelle der alten Rinde genau einnehme. Sollte aber die neue Rinde oder das Pfeifchen zu weit seyn, und nicht genau auf den Platz der alten passen, so kann man sich damit helfen, daß man die Seite desselben, die dem Auge gegenüber ist, spaltet, und so viel davon hinwegschneidet, als an dem Anschließen hindert. Ist aber etwa das Pfeifchen zu eng, und paßt nicht an die Stelle der abgezogenen Stammrinde, so könnte man ja wohl freilich etwas Holz an den Stämmchen wegschneiden; besser aber thut man jedoch, wenn man lieber das Pfeifchen wegwirft und ein anderes sucht. —

Dies wären nun die bekanntesten Veredlungsarten, die sich freilich praktisch besser zei-

gen, als beschreiben lassen. Es fragt sich hier nun noch

welches ist wohl die beste unter ihnen?

Daß man die drei ersten wirklich mit Nutzen anwendet, letzteres aber, nemlich das Anpfeifeln oder Anröhrlen, als ein zweideutiges oft mißglückendes Spielwerk billig verweiset, ist bekannt, aber unter den praktischen Gartenfreunden noch nicht einstimmig entschieden, welches die empfehlungswürdigste unter ihnen ist. Jeder lobt sich die, worinn er die größte Fertigkeit hat. Ich glaube aber, billig folgende Rangordnung festsetzen zu dürfen.

1) **Das Kopuliren**, aus Gründen, die wir bereits oben angegeben haben.

2) **Das Okuliren.** Dieses hat den Vorzug, daß der Stamm oder Ast nicht stark verwundet wird, und daß wenn etwa das eingesetzte Auge nicht anschlägt, man zu einer andern Zeit ein anderes einsetzen, oder nach Beschaffenheit der Stärke des Stammes denselben noch kopuliren oder pfropfen kann.

3) **Das Pfropfen.** Da dieses die meiste Mühe und Zeit kostet, den Baum am stärksten verwundet,

det, und eben dadurch für die Zukunft oft Gelegenheit zu vielen Krankheiten giebt, und mehrmalen auch selbst bewirkt, daß gleich der ganze Stamm verlohren geht, so pflegt man ihm nur den dritten Rang anzuweisen, und dasselbe überhaupt nur dann anzuwenden, wenn sich weder das Kopuliren, noch Okuliren anwenden läßt. — Kann man bloß das Pfropfen, und hat eine recht große Geschicklichkeit darinn erlangt, so wie dies der Fall bei vielen Landwirthen ist, so muß und kann man freilich damit zufrieden seyn, so wie man überhaupt auch nicht ängstlich zu seyn braucht; denn es ist manchmal so schlimm nicht, als man denkt. Ich kenne Bäume, die mein Urgroßvater gepfropft hat, und sie stehen noch ohne Krebs und Brandflecken im besten Flore da, und von drittehalb hundert Stämmchen, die etwa vor vier und zwanzig Jahren in einer Fruchtbaumanlage meines Vaters in einem Frühjahre gepfropft wurden, blieben ungefähr sechs bis acht aus, die übrigen aber kamen alle, und stehen ganz frisch und gesund da, und — alle diese Stämmchen waren nicht in einer Saamen- und Baumschule erzogen, sondern nach alter Landessitte und Gebrauch aus dem Walde geholt worden. — Ich will durch dieses Beispiel keineswegs den Holzäpfel- und Holzbirnstämmchen und dem Pfropfen eine Lobrede halten, sondern nur zu verstehen geben, daß man sich durch

den

den Posaunenton manches Stubenökonomen nicht ganz niederschmettern, oder von seinem angepriesenen schäckigten allgemein vorgerittenen Steckenpferdchen eben nicht niedertreten zu lassen nöthig hat. —

§. 20.

Wenn nun die Stämmchen veredelt sind, so lasse man sie im ersten Sommer nur ruhig wachsen, beschneide sie ja nicht, sondern lasse sie ihren natürlichen Gang fortgehen, lüfte auch den Band nicht zu frühzeitig, noch nehme man ihn gar zu bald ab; denn man bewirkt sonst, daß viele Reiser und Augen gar nicht anwachsen. Vorzüglich hat man sich hier bei den okulirten und kopulirten Stämmen in Acht zu nehmen. Beim Okuliren lüfte man daher das Band nicht eher, bis es die höchste Noth erfordert und das Auge stark aufschwillt, und nehme es nicht eher ab, bis das Auge anfängt ein Reis zu treiben, welches dann beim Okuliren aufs schlafende Auge gewöhnlich erst im künftigen Frühjahre der Fall zu seyn pflegt, und eigentlich auch seyn soll. Man darf aber den Verband auch nicht zu lang ungelüftet daran lassen, weil sonst beim Wachsthume des Stammes dasselbe zu stark einschneidet, den Kreislauf des Saftes hemmt, und sodann das Auge oder Reis, wenn es sonst eins getrieben hat, abstirbt. Ich habe dieses in einer sonst ganz artigen Baumschule, wo

man

man an einigen Stämmchen das Lüften des Verbandes vergessen hatte, selbst bemerkt, fand mithin die Sache durch die Erfahrung bestätigt. Was die kopulirten Stämmchen betrifft, so warte man da noch länger mit dem Abnehmen des Bandes; denn obschon das aufgesetzte Reis auch wirklich anfängt zu treiben, so ist es doch noch nicht so fest verwachsen, daß es nicht durch Wind und andere Zufälle abbrechen könnte. Merkt man freilich, daß das Band allzusehr einschneidet, so muß man es ein wenig lüften. Kömmt es einmal zum ersten Frühjahre nach dem Veredeln, so nimmt man eine Revision seiner veredelten Stämmchen vor. An gepfropften Bäumchen schneidet man das neben dem Reise befindliche todte Holz so weg, daß es von der Rinde leicht überwachsen werden kann. Das Schneiden aber muß mit vieler Behutsamkeit geschehen, damit man nicht etwa das Pfropfreis abbreche. Bei den okulirten Stämmchen schneidet man den Stamm eines Daumensbreit über dem eingesetzten Auge ab. Wo man voriges Jahr aufs treibende Auge okulirt hat, braucht man nicht einmal so lange zu warten, sondern da kann man den Stamm gleich alsdann abschneiden, wenn das Auge eines Fingers lang getrieben hat. Besser ist es aber überhaupt, wenn man das herausgetriebene Reis erst etwas erstarken läßt, weil man es alsdann beim Abschneiden des Stammes nicht so leicht tödtlich verletzen kann. Im folgenden Frühjahre,

oder auch gleich im Herbste, schneidet man dann auch den Daumens breiten Sturzel, den man über oder gewissermaßen auf der Seite des Auges hat stehen gelassen, behutsam ab. Hat man beim Veredlen zwei Reiser oder Augen eingesetzt, so lasse man bloß das stehen, welches in der Folge den schönsten Schaft verspricht, das andere aber schneide man ohne Barmherzigkeit weg, es seye dann, daß man etwa bei Zwergbäumen einen Fächer oder einen Spalierbaum ziehen wollte. Damit aber auch die heranwachsenden Reiser zu recht schönen und graden Schäften wachsen, so gebe man einem jeden ein Pfählchen, und hefte es behutsam an. Nun läßt man die Stämmchen in die Höhe wachsen, und fängt an, nach und nach die Krone zu ziehen. Sobald aber dieses geschieht, so muß man vorzüglich darauf sehen, daß die jungen Zweige, welche die künftigen Hauptäste des Baumes ausmachen sollen, gehörig gebildet werden. Was künftig hervorbricht und überflüßig ist, darf man nicht erst aufschießen lassen, sondern man muß es gleich beim ersten Hervorbrechen abdrücken; denn da kann die kleine Verwundung, die man bei diesem Abdrücken machet, von der Rinde des Stammes desto leichter überwachsen werden, und es entsteht kein trocken Holz. —

Viertes Kapitel.

Das Verpflanzen der erzogenen Bäumchen.

§. 21.

Wenn nun die Stämmchen nach langem Harren endlich jene Größe und Stärke erreicht haben, die man ihnen in der Baumschule verschaffen wollte, so kann man sie auf den für ihr künftiges Leben bestimmten Standpunkt verpflanzen, und den Ueberfluß verkaufen. Nöthig ist es daher, daß man sich um einen Baumgarten, oder um ein Baumstück, oder um einen sonst zu Baumanlagen schicklichen Ort umsiehet. Auf jeden Fall muß ein solcher Platz, er mag Namen haben, wie er will, wenn man sonst gutes, gesundes und schmackhaftes Obst erziehen will, eine sonnenreiche und freie Lage, und dann einen Boden haben, welcher den Obstbaumarten, die man dahin verpflanzen will, entspricht. Sollte es etwa an gutem sachdienlichen Boden fehlen, so muß man hier durch Kunst das zu ersetzen suchen, was die Natur versagt hat, nemlich den Boden verbessern.

Hat man aber einen zu Baumpflanzungen dienlichen Ort ausgesucht, so thut man sehr wohl, wenn man die Löcher, ein ganzes halbes Jahr vor-

her macht, ehe man zum Anpflanzen selbst schreitet. Die Löcher selbst aber mache man ja recht groß, und nicht etwa, wie es sehr oft der Fall ist, wie einen Hutkopf, und findet man, daß die Erde zu mager, zu sandigt, thonigt oder kiesigt seye, so bringe man bei jedes Loch eine gehörige Menge anderer guter Erde. Nun:

Die Anlegung eines Baumgartens.

Wenn man einen Baumgarten anlegen will, so muß man die Löcher, worinn die Bäume gepflanzt werden sollen, reihenweis und zwar nach der Schnure machen, so daß die Reihen recht grade werden, und alle Löcher in gleicher Weite von einander entfernt sind. Damit sich aber in der Folge die Bäume nicht selbst im Wege sind, und einander überschatten, so macht man sie in Quincunx :.:, überhaupt aber so weit von einander, als es das Wachsthum der mancherlei Obstbaumarten erheischt. Aepfel- und Birnbäume sollten billig dreißig Fuß von einander stehen, Zwetschen und Kirschen hingegen funfzehn. Es ist wahr, wenn die Stämmchen kaum gesetzt werden, so scheint dieses eine ungeheure Weite zu seyn; allein, wenn sie erst mehrere Jahre gestanden, dann findet man, daß dieses der Fall nicht ist. Man nehme z. B. nur die Krone eines schönen Borsdorfers, die Krone der langen Sommerbergamotte und man

wird den Augenblick finden, daß eine 30schuhigte Entfernung nicht zu groß ist. —

Die Anlage in einem Obst- oder Baumgarten dürfte ungefähr folgende seyn:

a ⊙ a b ⊙ a c ⊙ a d ⊙

a e ⊙ a f ⊙ a g ⊙ a

h ⊙ a i ⊙ a k ⊙ a l ⊙

Hier würde ich nun bei a einen Apfelbaum, bei b einen Birnbaum, bei c einen Apfelbaum, bei d einen Birnbaum, bei e einen Apfelbaum, bei f einen Birnbaum, bei g einen Apfelbaum, bei h einen Birnbaum, bei i einen Apfelbaum, bei k einen Birnbaum, bei l wieder einen Apfelbaum u. s. w. pflanzen. —

Damit nun aber die großen Zwischenräume von 30 Fuß, die ich mit a bezeichnet habe, während der Zeit, als die Aepfel- und Birnbäume nicht zum vollständigen Fruchttragen gelangen, nicht un-

unbenutzt liegen bleiben, so kann man dazwischen andere zeitlicher tragende Bäume, z. B. Zwetschen, Reinclaude (Renclo) u. dgl. Steinobstbäume setzen, die dann gewöhnlich bis zu der Zeit, als die Aepfel- und Birnstämme tragbar geworden sind, und sich stark ausgebreitet haben, absterben, und sodann abgehauen oder ausgerodet werden. —

Die Anlegung eines Baumstücks.

Viele unserer hiesigen Oekonomen, die von dem Nutzen des Obstbaues überzeugt sind, haben bereits vor vielen Jahren sogenannte Baumstücke angelegt, und thun es auch noch jetzt, am meisten aber zeichnen sich die Dörfer Windischholzen, Kirchheim, Utzberg, Hochstädt, Atzmannsdorf, Tiefthal, Salmonsborn, Marbach, so wie sich dann in Hinsicht der Bepflanzung der Triften und anderer bei den Dörfern liegenden Flecken die Gemeinden Kirchheim, Möbisburg, Hochheim, Schmira, Witterda, Zimmern infra, Hopfgarten, Hochstädt, Kühnhausen, Dachwich und noch mehrere andere, nach Maßgabe des sich zu dergleichen Anlagen schicklichen gemeinheitlichen Eigenthums vorzüglich hervorthun. Allein die Gemeinde Zimmern infra lösete vor zwei Jahren vor die Früchte ihrer gemeinheitlichen Anpflanzung 270 Thaler, und doch sind höchstens kaum zwei Drittel ihrer Anpflanzungen tragbar.

Man

Man macht freilich mancherlei Einwendung gegen die Anlegung von Baumstücken, und die Bepflanzung der Triften. Allein, wenn man sie genau betrachtet, so fallen sie alle übern Haufen. Man sagt nemlich:

a) die Bäume verderben das Land, und benehmen dem Boden durch ihren Schatten die Sonne; versperren

b) die Trifft, daß kein Vieh ohne Beschädigung darunter gehen kann; und

c) wird so viel gefrevelt, geschabernackt und beschädigt, daß einem ehrlichen Manne alles Anpflanzen auf offnen Plätzen vergehen möchte, und endlich

d) wenn das Anpflanzen so fortgehet und gelingt, so wird das Obst endlich gar zu wohlfeil, daß auch nicht viel dabei zu erwerben ist. Allein, wenn man

ad a) die Bäume auf den Feldäckern vierzig Fuß auseinander in Quincunx, d. h. so :·: setzt, so verderben sie weder das Land, noch rauben sie demselben die Sonne, und überdies ändert sich ja unter unserm Erdgürtel der Schatten alle Augenblick. Ein anderes wäre es, wenn man

 ein

ein solches Stück so dicht, wie einen Wald, mit Bäumen besetzen wollte, da würde freilich ein ewiger Schatten den Boden bedecken; und sollte auch wirklich ein Baum in Rücksicht des Fruchtertrags etwas Schaden thun, so wird er gewiß, wenn er erst recht in seinem Flore ist, auch in einem Jahre so viel eintragen, als das bischen Land, so er wegnimmt, in fünf Jahren kaum erndten läßt. Aecker bei dem obengenannten Windischholzen, deren schlechter Boden so ziemlich die Merkmale der Unfruchtbarkeit an der Stirne trägt, wurden noch vor 20, 30 Jahren, für fünf, sechs, höchstens zehn Meißnische Gülden verkauft, kosten aber jetzo, da sie mit Fruchtbäumen bepflanzt sind, 50 bis 100 Mfl. So weit brachte es die Industrie thätiger Menschen. Und wenn man

ad b) solche Bäume auf die Triften setzt, die dem Vieh aus dem Maule gewachsen sind, sie mit tüchtigen Pfählen versiehet, und mit Dornen verbindet, so thut auch das darunter weidende Vieh keinen Schaden. Im Gegentheile das Ganze gewinnt; denn da, wo vorher wegen der brennenden Sonnenhitze, die den ganzen Tag mit voller Kraft auf den Platz wirkte, nichts wachsen konnte, wächst jetzt unter dem kühlenden Schatten fruchtbarer Bäume das niedlichste Gras, und dient zur Aetzung weidender Heerden.

Bei-

Beispiele hierzu liefern die Anlagen der obengenannten Gemeinheiten. — Uebrigens ist es freilich

ad c) wahr, daß von niederträchtigen Menschen entweder aus Neid, oder aus sonst einem Grolle, von besoffenen Soldaten, oder von der Jugend aus Leichtsinn, in den Anpflanzungen gefrevelt und geschabernackt wird; allein es läßt sich hier gewiß helfen, wenn man sonst nur folgenden Vorschlag allgemein anzuwenden und auch aufs pünktlichste auszuführen sucht.

Wenn nemlich Bäume sind herausgerissen, oder auf eine oder die andere Art beschädiget, dieses aber auch gehörig angezeigt worden, so stelle man die strengste Untersuchung an. Entdeckt man nun den Frevler, so lasse man ihn den Schaden ersetzen, die Untersuchungskosten bezahlen, und verurtheile ihn ohne Ansehn der Person zum Halseisen und zur Schanze. Entdeckt man ihn aber nicht, so lasse man die Nachbarn oder Glieder der Gemeinde alle Untersuchungskosten aus ihrem Beutel, nicht aber aus dem gemeinheitlichen Aerario bezahlen und den Schaden ersetzen. Dieses wird jeden Nachbar theils auf die boßhaften Frevler, theils auf die Kinder aufmerksam machen, die bößartigen, rachgierigen oder schadenfrohen Seelen aber ab-

halten, fernerhin auf eine so schändliche Art zu schabernacken. Denn erstens erreicht ein solcher niederträchtiger Kerl seinen Zweck nicht, indem der Baumeigenthümer den Schaden ersetzt bekömmt, und zweitens muß er, wenn er nemlich aus dem nemlichen Orte ist, den Schaden selbst mit ersetzen und die Untersuchungskosten tragen helfen. Dieses vortreffliche Polizeigesetz ist seit einigen Jahren hier im Lande wirklich publicirt, und bei geschehenen Denunciationen auch in Vollzug gebracht worden. — Und endlich

ad d) braucht man sich gar nicht zu fürchten, daß bei dem Obstbaue, wenn er einmal, wie zu wünschen, ganz im Flore ist, nichts oder wenig zu gewinnen wäre; denn

1) nicht alle Menschen ziehen Obst, und

2) nicht alle Gegenden können dergleichen ziehen,

3) das Obst geräth nicht allerwegen und auch nicht alle Jahr,

4) läßt es sich noch auf mancherlei Art, die wir bisher noch nicht allgemein kannten, verwenden. So hat man noch nicht allerwegen Obstwein und Obstessig, und erst seit ein paar Jahren schicken wir einen Theil unseres Zwetschenmußes nach Rußland. Können wir nicht auch unser schönes frisches Winterobst, so wie

Aepfelschnitzen, Birnhutzeln, gewelkte Zwetschen, Mirabellen und Kirschen dorthin schicken? —

Die Bepflanzung der Landstraßen und Feldwege.

Wenn ich die kahlen Landstraßen und die oft so außerordentlich vernachlässigten breiten Dorf- und Feldwege sehe, so fällt mir allezeit die Frage ein: Warum legt man an den beiden Seiten dieser hinlänglich breiten Wege nicht eine Reihe Obstbäume an, und bildet so eine Allee, worinn sich der Wanderer in den heißen Sommertagen erquicken kann, und die ihm im Winter, wenn die Wege mit Schnee bedeckt sind, zum Wegweiser dient? Immer fällt mir aber auch die Antwort ein: **Es gienge ja wohl, es geht aber nicht**, d. h. auf deutsch: **Die Sache ist gut und möglich, man will aber nicht!** — Guter Wille von Seiten der Obrigkeiten, und in so weit die Bepflanzungen von den Unterthanen abhängen, Ermunterungspreise, dürften hier wohl am rechten Orte seyn; denn diese haben schon manches bewirkt, was vorher auch nicht recht gehen wollte. —

Bei dergleichen Anlagen darf man aber ja eine hinlängliche Entfernung der Bäume von einander nicht vergessen, zugleich aber auch nicht ganz

gleichgültig in der Wahl der Obstarten seyn; denn stehen die Bäume zu nahe zusammen, so können die Wege nicht gehörig austrocknen, sondern versumpfen leicht, und sind es Obstarten, die wegen ihres klebrigen Saftes leicht vom Staube verunreinigt werden, so verlieren diese in Hinsicht auf den Genuß sehr viel. Man nehme z. B. die schwarze Maulbeere, und selbst die Kirschen an einem Feldwege, lasse eine Heerde Vieh gleichsam Wolken von Staube machen, und sehe dann einmal die Früchte an, und man wird sie, da sie einen doch grad bei dem heißen Wetter erquicken sollten, beinah — es seye dann, daß man sie vorher erst abwüsche — nicht genießen können. Wechselweise hochstämmige Aepfel- Birn- und welsche Nußbäume dürften wohl das beste seyn. Beispiele hierzu liefern uns die Wegebepflanzungen an der Bergstraße, in der Pfalz, am Rhein und an der Mosel. Was die Weite betrifft, in welcher die Bäume an den Landstraßen und Feldwegen von einander stehen sollten, dürften wohl 50 Fuß nicht zuviel seyn, aus Gründen, die ich schon mehrmalen angeführt habe. —

Hier noch eine allgemeine Bemerkung:

Man pflanze ja auf und nahe an solche Aecker, die zum Getraidebau bestimmt sind, keine frühen Obstsorten, indem man durch das Einsammeln derselben dem noch nicht reifen Getraide gar zu vielen Schaden zufügen muß. —

§. 22.

Hat man sich nach den vorigen §§. einen Platz zu seinen Anpflanzungen ausgesucht, und auch vorbeschriebenermaßen die Löcher gemacht, so geht es nun zum Anpflanzen selbst, welches dann entweder im Herbste, oder auch im Winter, wenn es die Witterung erlaubt, oder endlich im Frühjahre geschehen kann. — Zuerst hebt man die Bäumchen behutsam aus, und beobachte hierbei folgende Regeln:

1) **Man suche den Baum mit so viel Wurzeln, als nur immer möglich, zu erhalten, und zugleich die Wurzeln selbst aufs beste zu schonen;** denn von der Menge und Vollkommenheit der Wurzeln hängt die Schönheit und Vollkommenheit der künftigen Baumkrone ab. Man darf daher nicht so unvernünftig zustechen, und den Baum hin und her wiegen, oder ihn endlich, wenn er nicht recht heraus will, mit Gewalt herausreißen, indem hierdurch die Wurzeln leicht verwundet, gesplittert, und die Haarwürzelchen vorzüglich zerreißen werden. —

2) **Hat man den Baum ausgehoben, so werfe man das Loch wieder zu, damit nicht etwa die Würzelchen des benachbarten Bäumchens, die vielleicht bis in das**

Loch reichen, entblößt da liegen und austrocknen, und beschneide sodann das ausgehobene Bäumchen an den Wurzeln.

Man schneide nemlich:

a) alle beschädigte und abgestorbene Theile der Wurzeln weg; indem diese sonst Gelegenheit zu Baumkrankheiten geben.

b) Man sehe darauf, ob der Baum viele oder wenig Wurzeln habe. Hat er viele Wurzeln, so beschneide man sie so, daß sie eine schöne Wurzelkrone bilden, und sind auf einer Seite mehr Wurzeln, als auf der andern, so schneide man einige heraus, um dadurch eine Gleichheit heraus zu bringen. Hat der Stamm aber wenig Wurzeln, so suche man sie sorgfältig zu schonen.

c) Man sehe nach der Pfahl- oder Herzwurzel, und findet man, daß ein Baum mehrere derselben hat, so schneide man sie nicht ganz weg, sondern verstutze sie nur sehr stark; hat er aber nur eine, so schneide man diese bis auf eine Hand breit weg, damit sie neue und starke Wurzelbüschel ansetze.

3) Hat man die Wurzeln beschnitten, so gehts nun auch über die Krone her. Je weniger Wurzeln der Baum hat, desto mehr

muß

muß die Krone von ihren Zweigen hergeben; denn er kann sie sonst nicht alle genug ernähren, und die Wurzeln selbst können, da sie ihre Nahrung zur Erhaltung des Stammes und der Krone hergeben müssen, sich nicht gehörig verstärken. Wohl thut man, wenn man dem Bäumchen nur wenig Aeste und zwar solche läßt, von deren Ausbildung sich eine schöne Krone erwarten läßt.

4) Ist man mit dem Beschneiden fertig, so verschmiere man alle **Wunden, die nur einigermaßen beträchtlich sind, mit Baumwachs.** Thut man dieses, so wird man manches Bäumchen für Krankheiten bewahren, und nicht sehen müssen, daß hier und da ein Aestchen abstirbt. —

§. 23.

Sind nun die Stämmchen gehörig zugerichtet, so schreite man mit ihnen zur Verpflanzung. Man setze jedes derselben

a) ganz grade, und zwar so tief ein, als es vorher gestanden. Will man es aber nicht einschlämmen, so kann man dasselbe etwa einen Zoll tiefer setzen, indem die Erde sich doch nach und nach setzt. Sodann richte man

b) den Stamm, wenn er etwa schon stark ist, grad wieder gegen die Himmelsgegend, gegen welche

er vorher gestanden, d. h. die Seite, die vorher gegen Mitternacht gesehen, wieder gegen Mitternacht, und jene, die gegen Mittag gestanden, wieder gegen Mittag; denn die Saftgefäße sind auf der Mitternachtsseite so fest und verengt, daß sie der Kälte am stärksten widerstehen, auf der Mittagsseite hingegen so ausgedehnt, daß sie viel eher vom Froste gedrückt werden. Bei ganz jungen Stämmchen hat man hierauf eben nicht zu sehen; denn auf diese hat die Himmelsgegend in ihren wenigen Lebensjahren noch nicht so viele Einwürkung gehabt, daß die Verwechselung derselben einen sichtbaren Einfluß auf sie haben sollte. Die Himmelsgegend selbst aber, nach welcher die Bäume vorher gestanden, kann man sich leicht durch einen kleinen Schnitt an einem kleinen Zweige bemerken, so daß man sich dann beim Verpflanzen nicht so leicht irren wird. Nachher breitet man

c) Die Wurzeln, die man aber ja nicht wieder von neuem verletzen darf, ganz in die Rundung aus, so, daß sich hoffen läßt, daß sie eine schöne Krone bilden werden. So wie nun dieses geschehen, so hält

d) einer den Baum recht grade, und ein andrer steckt gleich einen Pfahl so in das Loch neben den Baum, daß keine Wurzeln beschädigt werden. Sodann reibt er

e) mit den Händen Erde, die neben dem Loche liegt, recht klar, und wirft sie in das Loch auf die Wurzeln; nun schüttet er

f) so viel Wasser in das Loch, als nöthig ist, die Erde ganz zu durchwässern; wirft sodann wieder klare Erde hinein, gießt wieder Wasser nach, und schlämmt so die Wurzeln recht tüchtig an, wirft das Loch ganz voll Erde, und tritt sie hernach hübsch an. Endlich bindet man dann

g) das Stämmchen gehörig an seinen Pfahl. Damit nun aber hier alle Reibungen, so viel möglich, vermieden werden, so legt man da, wo die Bindweide oder das Strohseilchen hinkömmt, Moos um das Stämmchen, vorzüglich aber zwischen den Pfahl und das Stämmchen so viel, daß nach aller Wahrscheinlichkeit kein Druck und keine Reibung Platz greifen kann. —

Hat man etwa nach der gewöhnlichen Methode, nachdem nemlich der Baum bereits gesetzt worden, einen Pfahl darneben geschlagen, so muß man darnach sehen, ob eben dieser Pfahl an dem Kopfe, worauf man ihn geschlagen hat, nicht etwa einen Bart bekommen habe. Findet man einen solchen, so muß man ihn abschneiden, und den Pfahl nach dem Stämmchen zu ganz abrunden; denn thut man dieses nicht, so ist das Reiben bei

der nothwendigen Bewegung des Baumes nicht zu verhindern, und dann hat man an der verwundeten Stelle in der Folge einen Brandflecken zu erwarten. Ueberhaupt aber gefällt mir folgende Methode, die Bäume mit Pfählen zu versehen, die ich in den sehenswerthen schönen Anlagen um Leipzig angewendet fand, sehr wohl. Wenn der Baum schon gepflanzt ist, so schlägt man auf zwei Seiten desselben ungefähr drei viertel Schuh von demselben einen kurzen Pfahl, sodann nimmt man ein Strohseil, bindet dieses an den einen Pfahl, flichtet es zusammen, schlingt es um das gepflanzte Stämmchen, und befestiget es dann vermittelst einer Weide an den andern gegenüberstehenden Pfahl. Dieses hat einen doppelten Nutzen. Erstens hat das Bäumchen in der Luft seine ihm zum Gedeihen nöthige Bewegung, wird aber in der Erde auf keine ihm nachtheilige Art erschüttert, und zweitens kann platterdings keine Reibung statt finden; denn

a) sind die Pfähle zu weit entfernt, als daß das Bäumchen daran stoßen, und sich wund reiben könnte, und

b) giebt beim Wachsthume oder dickerwerden des Stämmchens das um dasselbe geschlungene Strohseil nach, es öffnet und erweitert sich nach dem Bedürfnisse des Bäumchens.

§. 24.

§. 24.

Sind die Bäumchen gepflanzt und so, wie man es wünschte, gekommen, so muß man sie in der Folge auch gehörig auszuputzen suchen, und dieses zwar so oft, als es nur immer nöthig zu seyn scheint. Nöthig ist es aber,

1) bei **Wasserreisern.** Wasserreiser selbst aber sind jene jungen Triebe, die nicht an dem Orte, wo sie eigentlich hervorkommen sollten, sondern aus dem Stamme, oder den starken Aesten heraus wachsen, und so entweder der ganzen Baumkrone, wenn sie nemlich am Hauptstamme sitzen, oder den starken Aesten, wenn sie sich an diesen befinden, die Nahrung entziehen. Da diese nun ganz zweckloß dastehen, keinen Nutzen, wohl aber Schaden bringen, so muß man sie, so bald sie nur zum Vorscheine kommen, wegschneiden.

2) bei **trocknen Aesten.** Es ist einem um gesundes und tragbares Holz, nicht aber um trockne Aeste und Zweige zu thun. Diese letztern müssen also weg. Man schneidet sie demnach ganz nahe und glatt an dem noch gesunden Holze, woran sie sitzen, ab, damit die durch diesen Schnitt gemachte Wunde, desto leichter wieder überwachsen könne, welches auch um so eher geschiehet, als der annoch vorhandene gesunde Zweig, nunmehro den Nahrungssaft, den er vor-

vorher mit seinem gesunden, nunmehro aber abgestorbenen Nachbar theilen mußte, allein genießt, desto stärker wachsen, und mithin auch die abgeschnittene Platte desto leichter mit Rinde überziehen kann. — Ist freilich die gemachte Platte groß, so kann sie nicht überwachsen. Gut ist es daher, daß, sobald man merkt, daß der obere Theil eines Astes dürre zu werden anfängt, man denselben sogleich wegräume, und so das Uebel nicht überhand nehmen lasse. Ist aber etwa kein Zweig vorhanden, an dem der Abschnitt in gesunden Theilen geschehen könnte, so muß man den Ast nahe am Stamme wegsägen, und den Schnitt mit dem Messer glatt machen. Niemalen aber darf man einen verwundeten Theil der Witterung blos stellen, sondern denselben mit Baumwachs oder Baumkütt verstreichen; denn thut man dies nicht, so entsteht eine Fäulung und hiedurch das Hohlwerden des Stammes. —

3) **bei übers Kreutz gewachsenen und sich leicht berührenden Zweigen.** Werden diese größer und stärker, so drücken und reiben sie sich bei windigem Wetter, und verwunden sich so stark, daß endlich der Brand dadurch entsteht. Nothwendig ist es daher, daß man einen davon bei Zeiten an einem schicklichen Orte abnehme. Ist aber etwa das Uebel schon eingerissen, und

der

der Brand bereits vorhanden, so muß man die kranke Stelle, nachdem man einen Ast abgenommen hat, bis auf das gesunde Holz ausschneiden, und die Wunde wohl mit Baumkütte bestreichen.

4) **bei zu vielen in der Baumkrone versteckten kleinen Zweigen.** Diese kleinen Zweige, welche wegen Mangel an nöthiger Luft und Sonne, nie recht vollkommenes und schönes Obst hervorbringen können, sind mehrentheils eine Geburt zur Ungebühr stehen gebliebener Wasserreiser. Man schneidet sie im Frühjahre sammt und sonders heraus, um hierdurch selbst der Hauptkrone mehr Luft zu schaffen, und sie von Schmarotzern zu befreien.

5) **bei gar zu stark zur Erde hängenden Aesten.** Jungen hochstämmigen Bäumen muß man nie erlauben, daß sie ihre Krone zu tief ansetzen, und ihre Zweige nach der Erde leiten, nein man muß ihnen gleich eine solche Richtung geben, daß sie mit ihrer Krone hinauf müssen. Findet man aber etwa schon erwachsene Bäume, die ganz verwildert sind, und ihre Zweige tief zur Erde neigen, da muß man, so viel möglich mit Säge und Messer zu Hilfe kommen; wie dieses aber geschehen müsse, muß die Natur der Sache und die Beschaffenheit der Umstände selbst lehren; allgemeine und ganz verständliche Regeln lassen sich hier nicht wohl geben. —

Zweiter Abschnitt.

Die mannichfaltigen Obstarten, und ihre Benutzung.

Erstes Kapitel.

Die mannichfaltigen Obstarten.

§. 1.

Wenn man sich mit der Cultur der Obstbäume beschäftiget, so erwartet man doch endlich auch wohl einmal die Früchte seines Fleißes, und diese sind das mannichfaltige Obst, welches die gepflanzten und gepflegten Bäume liefern. Wir handeln demnach hier von den verschiedenen Obstarten, betrachten unter ihnen aber bloß die, welche die besten und ausgesuchtesten genennt zu werden verdienen, und übergehen recht gern jene, die in dem Register ihres Geschlechts den letzten Platz einnehmen.

Wir theilen aber das Obst

in Kernobst.	in Steinobst.
hierher gehören:	hierher gehören:
1) Die Aepfel.	1) Die Pflaumen.
2) Die Birn.	2) Die Kirschen.
	3) Die Aprikosen.
	4) Die Pfirschen.

in Schaalenobst	und in Beerenobst.
hierher gehören:	hierher gehören:
1) Die Welschennüsse.	1) Die Maulbeere.
2) Die Haselnüsse.	2) Die Johannisbeere.
3) Die Kastanien.	3) Die Stachelbeere.
4) Die Mandeln.	

Kernobst und zwar

I.

Die Aepfel.

Der Apfelbaum hat wohl den Holz- und Paradies- oder Johannisapfelbaum zu seinen Ureltern, und stammt — freilich von der Natur selbst schon mehr veredelt — vermuthlich aus den zuerst bewohnt gewesenen Morgenländern her, woher er nach Griechenland, dann nach Italien, von da nach Gallien (Frankreich) übergegangen, und sich sodann in

dem übrigen Europa verbreitet zu haben scheint. Die Römer sollen ihn, nach Plinius Zeugniß, theils aus Syrien, theils aus Numidien, Aegypten und Griechenland erhalten, und Sextus Papinianus die ersten nach Rom gebracht haben. Das seye nun aber, wie ihm wolle. Zu Tacitus Zeiten sahe es in Deutschland um den Obstbau im Allgemeinen, und so mithin auch in der Cultur des Apfelbaums, noch sehr traurig aus. Jetzt aber haben wir durch Fleiß, Cultur und die verschiedenen Veredlungsmethoden, sehr mannichfaltige Aepfelarten.

Wir theilen sie in **Sommeräpfel, Herbstäpfel** und **Winteräpfel.**

Sommeräpfel.

Die vorzüglichsten unter diesen sind:

1) **Der rothe Sommererdbeerapfel, rothe Sommerkalwill, Kalwill rusch dete** (Calville rouge d'eté).

Dieser bekannte, sehr beliebte Apfel ist von mittelmäßiger Größe, geribbt, an der Sonnenseite dunkel; an der entgegengesetzten aber hellroth und bisweilen mit kleinen weißen durchschimmernden Punkten durchsprengt, unter der Schaale röthlich, von einem vortrefflichen weinsäuerlichen erdbeerartigen Geschmacke. Man nennt ihn auch an manchen Orten **Veilchenapfel.** Seine Reifzeit ist in

in hiesiger Gegend das Ende des Augusts, wo man ihn gleich vom Baume wegessen kann. Er hält sich nicht lange, sondern wird bald trocken oder mehlig, daher man ihn dann auch bald wegessen oder verkaufen muß. —

2) **Der weiße Sommererdbeerapfel, weiße Sommerkalwill, Kalwill blangsch dete** (Calville blanche d'eté).

Auch dieser, als Bruder von vorigem, ist von ziemlicher Größe, geribbt, weißgelb von Farbe, und ebenfalls von einem angenehmen weinsäuerlichen Geschmacke. Er wird Ende Augusts reif, und hält sich, ohne jemals mehlig zu werden, bis vier Wochen. —

3) **Der rothe kurzdauernde oder Augustapfel, Paß pomm rusch** (Passe pomme rouge).

Dieser ganz vortreffliche und sehr früh reifwerdende Apfel wird an manchen Orten auch wegen seines Geruchs, so wie der rothe Erdbeerapfel, **Veilchenapfel** genennt. Seine Farbe ist hellroth, bisweilen mit dunkeln Stellen versehen. Das Hellrothe selbst wechselt oft mit blaßrothen Streifen ab, und läßt hie und da einige orangegelbe Stellen durchblicken. Das Fleisch des Apfels ist schneeweiß, nur spielt bisweilen etwas gelbröthliches hervor, milde und von einem angenehmen

süßsäuerlichen Geschmacke. Er reift bei Zeiten im August, kann gleich vom Baume weggegessen werden; hält sich aber auch, wie alle Sommeräpfel, nicht lang.

4) **Der rothe Sommerrosenapfel, la Pomm rose rusch dete** (La Pomme Rose rouge d'eté).

Dieser schöne mittelmäßig große Apfel ist größtentheils von Farbe hellroth, nur hat er einige weißliche Strahlen, die beim langen Liegen schön gelb werden, und bisweilen einige weißliche Pünktchen, die aber bei der Lagerreife dunkelbraun aussehen. Sein Fleisch ist anfangs derb, zart, wird endlich ganz milde, und hat einen angenehmen süßsäuerlichen Geschmack. Er reift Ende Augusts und dauert oft bis zu Ende des Märzes; daher man ihn billig auch, ohne den Franzosen zu folgen, unter die Winteräpfel zählen sollte. —

5) **Der Sommerborsdorfer.**

Dieser hat seiner äußern Gestalt nach viel ähnliches mit unserm edlen Borsdorfer, nur ist er etwas weißlicher und länglicher. In Rücksicht des Geschmacks aber weicht er ganz von jenen ab; denn er ist trocken, und von wenig süßem Safte. Er reift zu Ende Augusts. —

6) Die gelbe Sommerrenette, Renette schon dete (Reinette jaune d'eté).

Dieser bekannte kleine Apfel ist von hellgelber Farbe und mit großen braunen Punkten, bisweilen auch wohl mit braunen Warzen versehen. Er hat ein mürbes Fleisch, läßt sich vom Baume wegessen; wenn er aber eine Zeitlang liegt, so bekömmt er inwendig Flecken, die ihn dann etwas bitter machen. —

7) Der gelbe Sommersüßapfel.

Dieser ist ein eben nicht großer, nach der Blume spitzzugehender gelber Apfel von einem trocknem Fleische. Seine Reife erlangt er bei uns zu Ende Augusts. —

8) Der rothgestreifte Sommersüßapfel, oder Streifapfel.

Dieser Apfel ist weiß und roth gestreift, größer als der Borsdorfer, nur etwas saftig und wird gleichfals zu Ende des Augusts reif. —

9) Der Jakobsapfel.

Dieser kleine weißgelbe Apfel, den man in hiesiger Gegend den kleinen Kornapfel nennt, ist zwar kein vorzüglich guter Apfel; allein, da er einer von denen ist, die unter allen zu erst reif werden, und übrigens auch einen angenehmen süßsäuerlichen Geschmack hat, so verdient er doch die Aufmerksamkeit des Oekonomen.

10) Der kleine Paradiesapfel.

Diesen, welchen man auch Johannisapfel nennt, ziehet man nicht wegen seiner Früchte, sondern blos wegen seines sehr niedrigen Stammes, dessen man sich, indem man ihn mit andern Aepfelarten veredelt, zu Zwergbäumen bedient. —

§. 2.

Herbstäpfel.

Die vorzüglichsten unter diesen sind:

1) Der rothe Herbsterdbeerapfel, rothe Herbstkalwill, Kalwill rusch Dotomn (Calville rouge d'Automne).

Dieser ist ein schöner, ziemlich großer Apfel von rother Farbe, von einem sehr schönen Fleische und ganz vortrefflichen Geschmacke, und daher ganz ausgesucht für die Tafel. Er ist im October eßbar und hält sich 4 bis 6 Wochen. —

2) Der weiße Herbsterdbeerapfel, weiße Herbstkalwill, Kalwill blangsch Dotomn (Calville blanche d'Automne).

Dieser ist ein grünlich-gelber, ansehnlicher und wie alle Kalwillenarten geribbter Apfel mit einem milden Fleische und sehr lieblichen Safte. Er reift im September und dauert bis in den November.

3) Der gestreifte Herbsterdbeerapfel, gestreifte Herbstkalwill, Kalwill raje Dotomn (Calville rayée d'Automne).

Dieser ist ein schöner, ansehnlicher Tafelapfel von hochgelber Grundfarbe, die mit vielen sowohl dunkel= als hellrothen kurzen und langen Streifen überzogen ist, zwischen welchen überdies noch viel verwachsenes Roth in Flecken, auch viele starke und zarte Pünktchen befindlich sind. — Das Fleisch ist weißgelb, mit viel durchschimmernden Röthlichem, übrigens zart und milde, und hat einen süßen, angenehmen, erhabenen nach Erdbeeren schmeckenden Saft. Er ist im November eßbar und hält sich bis in den März, daher man ihn auch lieber den gestreiften Wintererdbeerapfel nennen sollte. Einige nennen ihn auch rothen Paradies= oder Himbeerenapfel. —

4) Der rothe kurzdauernde Herbstapfel, oder rothe Herbstpaßpomm, Paß pomm rusch Dotomn (Passe pomme rouge d'Automne).

Dieser übertrifft seinen im Sommer reifenden Bruder, bei weitem sowohl an Größe, als an Dauer. — Er ist schön roth und selbst sein saftiges Fleisch ist hellröthlich, und von einem ganz vortrefflichen Geschmacke. Er wird Ende Augusts reif und hält sich bis in den October. —

5) **Der gelbe Herbstsüßapfel, Pomm sükre schon** (Pomme sucrée jaune).

Dieser ist ein kleiner angenehmer Apfel von gelber Grundfarbe, bisweilen an der Sonnenseite karmoisinroth, in welchem man schöne gelbe Pünktchen sieht. Sein Fleisch ist weiß und locker und hat einen angenehmen süßen gewürzhaften Geschmack. Er reift Ende Septembers und hält sich schmackhaft etwas über 4 Wochen. Er schickt sich vorzüglich zum Welken oder Trocknen. —

6) **Der weiße Rambur, Rambur blanc** (R mbour blanc).

Dieser große, schöne Apfel wird bei uns der **große Kornapfel** genennt. Seine Grundfarbe ist anfänglich grün, sodann hellgelb, auf der Sonnenseite mit starken und dünnen Strichen geröthet, die sich bisweilen in sehr zarten Punkten verlieren. Sein Fleisch ist sehr weiß und zart, locker, und sein Saft säuerlich anziehend; er reift im September, dauert bis in den Januar und auch wohl bis in den Februar, und ist mehr Wirthschafts- als Tafelapfel. —

7) **Der rothe Kardinalapfel.**

Dieser ist ein großer plattgedruckter, glatter und blaßrother Apfel mit einem weinsäuerlichen Safte. Er reift Ende Septembers und hält sich bis in den December. —

8)

8) Der weiße Karolin.

Dieser Apfel ist glatt, gelblichweiß, von milden Fleische und angenehmen säuerlichen Safte. Er reift ebenfalls Ende Septembers und hält sich bis in den December. —

§. 3.

Winteräpfel.

Diese sind in Hinsicht ihrer Dauer eigentlich die vornehmsten, und verdienen daher auch am mehrsten angebauet zu werden. Wir wählen aber unter ihnen folgende:

1) Den Borsdorfer.

Dieser, den man im Oestreichischen Marschanzker nennt, dürfte wohl der König unter unsern deutschen Aepfeln seyn, und so als der Stolz seiner Brüder den ersten Rang verdienen; denn er ist eigentlich deutschen Ursprungs und hat vermuthlich das in Kursachsen und zwar drei Stunden von Meißen und eben so weit von Dresden nach dem Erzgebürge zu liegende Dorf Borsdorf zu seinem Vaterlande; denn in dem im Amte Leipzig liegenden Borstorf, wo ich selbst war und Erkundigung einzog, will man nicht wissen, daß ihm die Ehre der Geburtsort unsers schönen Borsdorfers zu seyn gebühre, sondern man glaubt da, das obengenennte Borsdorf müsse die Vaterstadt des edlen Borsdorfers seyn. Da die Franzosen, die in der Obstcultur gewiß

wiß sehr weit sind, diesen vortrefflichen Apfel nicht so gut, als wir, ziehen können, so suchen sie ihm doch wenigstens etwas anzuhängen, und nennen ihn Bastardrenette. Obschon der Baum etwas spät zu tragen anfängt, so ersetzt er doch dieses in der Folge durch seine Fruchtbarkeit und außerordentliche Dauer. — Die Aepfel, die er uns liefert, deren Gestalt und Geschmack Jedermann bekannt seyn wird, sind als Tafelobst nicht nur eine Zierde für unsern Tisch, sondern geben auch von ihrer Schaale entblößt und von ihrem Kernhause befreiet, ganz vortreffliche Schnitzen, und gequetscht oder zerstoßen und gekeltert einen sehr preißwürdigen Obstwein oder Cyder. Er erhält seine Reife im Oktober und hält sich bis Ostern, und auch wohl bis Pfingsten. —

2) Den Zwiebelborstorfer.

Dieser sehr breitgedruckte Apfel kömmt beinah mit dem edlen Borsdorfer, wovon er auch ganz sicher Blutsverwandter ist, in allem überein; nur ist das Fleisch nicht so zart, als bei jenem. Seine Reifzeit und Dauer ist die nemliche, wie jene seines Vetters. —

Man hat auch einen sogenannten schwarzen Borsdorfer; allein er ist von geringem Werth, so daß man sich durch seinen Namen nicht zu seiner Cultur verleiten zu lassen Ursache hat. —

3) Den englischen Goldpepping, Pepping dore (Pepin dorée).

Dieser, welcher nach den neuesten Bemerkungen wahrer schätzbarer und einsichtsvoller Männer nichts anders als die Goldrenette des Duhamels ist, ist eine Frucht, die ganz unsere Achtung verdient. Sie ist das unter den englischen Aepfeln, was unser edle Borsdorfer unter den deutschen ist. Dieser vortreffliche Apfel hat die Größe unseres edlen Borsdorfers, nur ist er etwas länger, als dieser, und sieht auf der Sonnenseite goldgelb und gelbbraun punktirt, auf der entgegengesetzten aber matter aus; sein Fleisch ist weißgelb, milde, voll edlen Saftes und von einem sehr angenehmen Geschmacke. Er hält sich so lang, als der Borsdorfer. —

4) Den deutschen Pepping.

Dieser bei uns bekannte Apfel wird hie und da mit dem englischen Goldpepping verwechselt. Er ist ebenfalls etwas länglich, glatt, von grünlich gelber Farbe und mit bräunlichen Punkten eingesprengt. Er hat einen sehr angenehmen weinsäuerlichen Geschmack, und hält sich so lang, als unser Borsdorfer. —

5) Den weißen Wintererdbeerapfel, weißen Winterkalwill, Kalwill blangsch Dywehr (Calville blanche d'Hyver).

Diesen Apfel nennt man in hiesiger Gegend auch Quittenapfel. Er ist das unter den fran-

zösischen Aepfeln, was der Borsdorfer unter den deutschen und der Goldpepping unter den englischen ist. Ich weiß nicht, ob ich ihm nicht den Vorzug vor allen andern geben soll? — Er ist ziemlich groß, geribbt wie alle Kalwillenarten und von Farbe gelb; er hat ein weißgelbliches zartes Fleisch, einen sehr angenehmen erhabenen wein- und erdbeerartigen Geschmack, überhaupt alles, was man von einem recht guten Apfel verlangen kann, und hält sich bis in den kommenden Sommer. Manches Jahr bekömmt er schwarze Flecken; allein diese benehmen ihm weder etwas an seinem Geschmacke, noch an seiner Dauer, sondern bloß an seiner Schönheit. Nur Schade, daß der Baum nicht recht dauerhaft ist; denn er bekömmt leicht den Brand, und wird überhaupt auch nicht recht groß.

6) **Den rothen Wintererdbeerapfel, rothen Winterkalwill, Kalwill rusch Dywehr** (Calville rouge d'Hyver).

Dieser ganz vortreffliche ansehnliche geribbte Apfel ist auf der Sommerseite dunkelroth, auf der entgegengesetzten aber etwas blässer und gleichsam etwas verschossen. Aus seiner Röthe blicken viele kleine weißliche Punkte hervor. Das Fleisch ist unter der Schaale röthlich, fein und zart, und von einem schönen erdbeerartigen Geschmacke. Er ist im December eßbar und hält sich bis Ostern, daher man ihn auch, z. B. auf dem Eichsfelde, **Osterapfel** nennt. —

7) Die verschiedenen Renettenarten.

Alle Renettenarten verdienen mit unter die Aepfel vom ersten Range gezählt zu werden. Ihre Mannichfaltigkeit und zum Theil auch ihre Aehnlichkeit unter einander ist aber so groß, daß man sich leicht irren und eine mit der andern verwechseln kann. Unter ihnen wollen wir nur folgende wählen:

a) Die gelbe deutsche oder Goldrenette.

Diese ist ein mittelmäßig großer, schöner Apfel, der auf der Sonnenseite röthlich und mit braunen Punkten versehen ist, und bisweilen vom Stiele an zur Hälfte eine rauhe Schaale hat. Sein Fleisch ist zart, saftig und von einem überaus angenehmen Geschmacke. Er hält sich bis tief in den Sommer. —

b) Die grüne Renette, Renette wert (Reinette vert).

Diese ist mittelmäßig groß, weißgrün mit hervorscheinenden kleinen grünen Punkten und einigen grauen Flecken. Ihr Fleisch ist zart, weinsäuerlich süß und sehr angenehm. Sie dauert beinah so lang, bis ihre Brüder wieder reif werden. Einige nennen sie auch die **unvergleichliche Renette, Renette non parälge** (Reinette non pareille).

c) Die graue oder rauhe Renette, Renette gries (Reinette grise).

Diese ist wohl unter allen Renettenarten die bekannteste. Sie ist ein großer, grauer und von Ansehen rauher Apfel mit einer grünen Grundfarbe. Ihr Fleisch ist weißgrünlich, fein und mit einem angenehmen Safte versehen. Wenn man sie am Baume nicht ganz zeitig werden läßt, so schrumpft sie zusammen, bekömmt Runzeln und wird lederartig, welches aber der Fall nicht ist, wenn man ihr ihre gehörige Zeitigung gönnt. —

d) Die rothe Renette.

Diese ist eine der besten und ansehnlichsten Renettensorten. Sie hat eine dünne Schaale, eine grüngelbe, auf der Sonnenseite mehrentheils in kurzen Streifen stark geröthete und dann und wann gräulich-punktirte Farbe. Ihr Fleisch ist zart, fest und gelblich, und der Geschmack erhaben süßweinsäuerlich. Sie hält sich sehr lang. —

e) Die getüpfelte Renette, Renette Picotte (Reinette picottée).

Diese ist eine der schönsten Renetten, von Anblick und Geschmack. Ihre Grundfarbe ist gelb, auf der Sonnenseite hellroth, in welchem sich längere und kürzere, starke und zarte dunkelrothe Streifen befinden. Zwischen allen diesen erblickt man weißgelbe Kreise, deren Mittelpunkt einen

kaum

kaum bemerkbaren Stich hat, und in dem blaß-gelben erscheinen die Umkreise dieser Punkte grün. Das Fleisch ist gelblichweiß, zart und fest, und der Saft von einem säuerlichsüßen erhabenen Geschmacke. — Sie hält sich sehr lang. —

f) Die grüne Bandrenette, Renette wert long panasche (Reinette vert longue panaschée).

Diese ist von mittelmäßiger Größe, hat eine grüngelbe Grundfarbe, in welcher man große grüne Punkte siehet. Auf der Sonnenseite ist sie röthlich, und hier bemerkt man helle und dunkelrothe, kurze und lange Striche, zwischen welchen die Grundfarbe etwas schmutziggelb hervor scheint, so wie man dann im Rothen auch noch viele gelbe Punkte, und vom Stiele an über die Oberfläche verschiedene Stralen von grüner, rother und gelber Farbe zerstreut erblickt. Das Fleisch ist weißgelb, zart und fest, der Saft angenehm süß, und der Apfel von langer Dauer. —

g) Die Casselerrenette.

Diese ist ein sehr schöner Apfel von citronengelber Grundfarbe, deren Sonnenseite karmoisinroth verwaschen, in welchem sich dunkele Streifen, oder auch fahle in einem Sternchen bestehende Punkte befinden. Das Fleisch ist weißgelb, fast schmelzend, zart, mürbe und voll eines sehr feinen süßen und würzhaft schmeckenden Saftes. —

8) Der rothe Stettiner oder Rostocker.

Dieser allbekannte, große plattrunde Apfel ist größtentheils auf der Sonnenseite dunkelroth, auf der entgegengesetzten aber hellgrün, selten ganz roth. Er hat ein hartes mit einem süßlichweinartigen Safte versehenes Fleisch, und hält sich bis zur künftigen Reife seiner Brüder. Nebst dem, daß man ihn zu seiner Zeit mit Ehren auf die Tafel bringen darf, liefert er auch einen angenehmen Aepfelwein oder Cyder. —

9) Der grüne Stettiner.

Dieser hat alles mit dem vorigen gemein, nur ist er etwas säurer. Aus dem Kern desselben scheint der sogenannte Glasapfel entstanden zu seyn, der dann noch mehr Säure, als der Stettiner, hat. Er ist mehr Wirthschafts- als Tafelapfel. —

10) Der gelbe Stettiner.

Dieser hat die Größe und Form des vorigen; nur ist seine Grundfarbe schön citronengelb und auf der Sonnenseite hochroth, bisweilen auch weißlich oder braun punktirt. Sein Fleisch ist fest und weiß, der Geschmack säuerlichsüß und stärkend. Er hält sich so lang, als seine zwei Brüder. —

11) Der graue Kurzstiel.

Dieser ansehnliche Apfel hat seinen Namen von seiner Farbe und seinem außerordentlich kurzen

Stiele. Er hat eine grüngelbe Grundfarbe, die auf der Sonnenseite grau und mit Roth durchzogen ist. Sein Geschmack ist angenehmweinsäuerlich und seine Dauer bis Pfingsten. —

12) Der braune Matapfel.

Dieser wahrhaft schöne dem rothen Herbsterdbeerapfel ziemlich ähnliche Apfel hat eine hellgelbe Grundfarbe; an der Sonnenseite aber ist er dunkelroth und spielt ziemlich, vorzüglich aber nah am Stiele, ins Violettene, ja beinah ins Schwarze. Bisweilen hat er auch in dem blässern Roth starke schwärzere Pinselstriche und ist mit vielen zarten gelben Pünktchen bestreuet. Sein Fleisch ist fest, der Saft weinsäuerlich und stärkend. Er ist ganz vortrefflich zum Aepfelwein, so wie auch zum Dämpfen. Er ist im November eßbar und hält sich bis in den April. —

13) Der weiße Matapfel.

Dieser ist ein Bruder des braunen, von mittler Größe und hellgelben Grund, auf der Sonnenseite aber von hellrother Farbe, welche sich aber größtentheils nur in rothen Strichen zeiget, und mit einem starken Duft überzogen ist, so wie er dann auch viele große und kleine braune Punkte, und um den Stiel herum meistens eine rauhe Lederfarbe hat. Sein Fleisch ist weiß und voller süßsäuerlichen renettenartigen Saftes. Er hält sich so lang, wie der vorige. —

14) **Der rothe Taubenapfel, Jerusalemsapfel, Pieschong rusch** (Pigeon rouge).

Dieser ist ein ganz vortrefflicher Apfel von mittler Größe und rosenrothen ins Bläuliche spielenden Farbe, woher er dann auch wohl den Namen Taubenapfel haben mag. Er hat ein zartes, mürbes, weißes, bisweilen aber unter der Schaale etwas röthliches Fleisch, mit einem angenehmsäuerlichen Safte. —

15) **Der englische Königsapfel, Pomm rojal dangleter** (Pomme royal d'Angleterre).

Dieser ist ein großer schöner dem Stettiner ziemlich ähnlicher Apfel, von gelber Grundfarbe, und mit vielen schwarzbraunen Punkten, aber sehr ungleich bestreuet. Das Fleisch ist zart, weiß und fest und von einem weinsäuerlich süßem Geschmacke. Er ist eßbar im December, hält sich beinah ein ganzes Jahr, und ist ein ganz vortrefflicher Wirthschaftsapfel. —

16) **Der Wintersüßapfel.**

Dieser ist ein angenehm gebildeter schöner Apfel von hellgelber Grundfarbe, die vorzüglich auf der Sonnenseite von karmoisinrothen Streifen in die Länge durchschnitten ist. Er hat, wenn er reif ist, ein gelbliches mildes Fleisch, dabei aber wenig Saft. Er hält sich übrigens aber bis in das Frühjahr. —

17)

17) Der rothe Apisapfel, Pomm dapi rusch (Pomme d'Api rouge).

Dieser, den man auch des Königsmundsapfel, Rothbäckelchen und Rothkehlchen nennt, ist ein kleiner niedlicher einem kleinen Borsdorfer der Gestalt nach ähnlicher Apfel, mit einer sehr glatten und glänzenden Schaale, auf der Sonnenseite von rother, auf der entgegengesetzten aber von grüner und zur Zeit der Reife von weißgelber Farbe. Sein Fleisch ist fest, aber zart, der Saft wenig und von einem Geschmacke, der dem des Borsdorfer etwas ähnlich, aber nicht so gewürzhaft ist. Er hält sich wohl so lang, bis andere Aepfel wieder reif werden. Der Baum häugt sich außerordentlich voll, und verdient in dieser Hinsicht schon einige Aufmerksamkeit. — Man hat in unserer Gegend einen ähnlichen Apfel, den man Zipollenapfel nennt, und der vielleicht aus den Kernen des kleinen Api entstanden seyn kann. Es ist aber nicht viel daran, und folglich ist er auch nicht weiter zu empfehlen. —

II.

Die Birnen.

§. 4.

Der wilde Holzbirnbaum dürfte ja wohl in Vereinigung mit dem Quittenbaume die gemein-

schaftliche Mutter der mannichfaltigen Birnarten, und gleichfalls das glückliche Orient der Geburtsort der ersten Veredlung seyn; denn aus den verschiedenen Namen, die der alte Plinius den Birnen nach ihrem Vaterlande giebt, erhellet, daß die Römer den größten Theil derselben aus Griechenland, Aegypten, Karthago, Sirien, Alexandrien, Numantien erhalten haben. —

Wir theilen auch diese Obstart in: **Sommerbirn, Herbstbirn** und **Winterbirn.**

1) Sommerbirn.

Die vorzüglichsten unter ihnen sind:

1) **Die lange Sommerbergamotte, Bergamotte dete long** (Bergamotte d'ete longue).

Diese ist eine schöne lange gelbe grünliche mit vielen bräunlichen Punkten überstreuete Birn mit einem schmelzenden Fleische und angenehmschmeckenden süßem Safte. Sie reift in der Mitte, oder auch gegen Ende Augusts und hält sich ungefähr 14 Tage. Der Baum macht eine außerordentliche große und schöne Krone, die bei fruchtbaren Jahren sehr viel Obst liefern kann.

2) **Die runde Sommerbergamotte, Bergamotte dete** (Bergamotte d'ete).

Diese, sich durch ihre runde äpfelartige Form ganz auszeichnende, bei uns sehr bekannte Birn,

sieht ganz rauh, auf der Sonnenseite dunkelroth, auf der entgegengesetzten aber grünlich-gelb aus. Ihr Fleisch ist, wenn sie vom Baume genommen wird, fest und körnigt, wird aber bald milde, und ist voll eines sehr angenehmen Saftes. Ihre Reifzeit ist Ende Augusts. Sie hält sich 3 Wochen. —

3) **Die Straßburger Sommerbergamotte, Bergamotte de Strasburg** (Bergamotte de Strasbourg).

Diese Birn, die der gemeine Mann die **Stechbirn** nennt, ist von mittelmäßiger Größe und einer angenehmen Birngestalt, von Farbe grüngelb, und voll eines süßsäuerlichen angenehmen und erquickenden Saftes. Sie reift Ende Augusts und hält sich 4 Wochen.

4) **Die Franzmadam, Madam de Frangz** (Madame de France).

Diese ist eine ziemlich große und ansehnliche Birn. Ihre Grundfarbe ist hellgelb, auf der Sonnenseite aber geröthet, und diese Röthe verbreitet sich immer schwächer in Streifen nach dem Stiele zu, so wie dann auch gelbe Pünktchen durch das Rothe schimmern. Ihr Fleisch ist derb und brüchig, wird aber bei vollkommener Reife voll eines süßen, angenehmen und erquickenden Saftes. Ihre Reifzeit ist im August; sie hält sich aber vom Baume weg nur 14 Tage. —

5) Die Muskateller Orangenbirn, Orangsche Müske (Orange Musquée).

Diese mittelmäßig große und ziemlich runde Birn, ist eine der besten Sommerbirn. Ihre Grundfarbe ist gelbgrün, auf der Sonnenseite aber ist sie geröthet, und zeigt viele kleine gelbe Pünktchen, bisweilen auch braunrothe Flecken. — Sie hat ein etwas festes, jedoch dabei sehr saftiges Fleisch. Ihr Saft selbst ist süß und muskatellerartig. Sie reift Ende Augusts, hält sich aber nicht über 14 Tage; denn Sie wird bald teigig.

6) Die Citronenbirn.

Diese bei uns sehr bekannte Birn, die aber gar keine Aehnlichkeit mit einer Citrone hat, ist ziemlich groß, rund und nach dem Stiele spitzig zulaufend. Zur Reifzeit ist sie sehr gelb und bisweilen an der Sonnenseite etwas röthlich; ihr Fleisch mild, saftig und von sehr lieblichem Geschmacke. Man muß sie im Auguste, wenn sie noch ganz grünlich aussiehet, vom Baume nehmen; denn sie wird sonst zu bald mehlig, und nach dem Kerngehäuse zu, teigigt. Ich schätze diese Birn, die sich, wenn sie zu rechter Zeit gepflückt wird, bis in den October hält, sehr hoch. —

7) Die Spahrbirn, Leparnge (l'Epargne).

Diese ist eine schöne lange auf der Sonnenseite grüngelbe, auf der entgegengesetzten aber hier

und

und da hellrothe, bisweilen auch stark und schwach gestreifte Birn, die zugleich im Gelben rothe Punkte hat. Ihr Fleisch ist saftig und von süßsäuerlichem anziehenden Geschmacke. — Sie reift im Auguste und hält sich 14 Tage. —

8) **Die schönste Sommerbirn, Bellissim dete** (Bellissime d'eté).

Diese, die man auch die rothe **Muskatellerbirn** nennt, ist eine der besten und schönsten Sommerbirn, ihrer Bildung nach plattbäuchig stumpfspitzig. Ihre Grundfarbe ist weißgelb, auf der Sonnenseite aber schön geröthet, und wenn sie lang hängt, hellroth und oft ins Violette spielend. Das Rothe zieht sich mehrentheils in zarten Streifen vom Stiele nach der Blume zu, und wo es braunroth ist, da sehen bisweilen sehr kleine braune Pünktchen durch dasselbe hindurch. Ihr Fleisch ist zart, butterhaft, weiß, saftig und von einem erhabenen zuckerhaften Geschmacke. Ihre Reifzeit ist in der ersten Hälfte des Augusts, und ihre Dauer 3 bis 4 Wochen.

9) **Die Sommerrobine, Robine dete** (Robine d'eté).

Diese mehr runde, als lange Birn, die man auch die grüne **Muskatellerbirn** nennt, ist so ziemlich apfelförmig, von Farbe hellgrün, welches bisweilen ins Dunkelgrüne übergeht. Doch hat sie

dabei auch grüngelbe und ins Rostige fallende Stellen, viele Punkte, die besonders im Hellgrünen sichtbar sind, und sich durch ihr dunkleres Grün auszeichnen. Ihr Fleisch ist grünlichweiß, schmelzend, voller Saft von einem starken muskatellerartigen Geschmacke. —

10) Die gute Graue, Grise bon (Grise bonne).

Diese, welche unsere hiesigen Gärtner die Sommerberegri nennen, ist eine der vortrefflichsten Birn von mittelmäßiger Größe und bauchigter Gestalt. Sie ist hellgrün, und bisweilen an manchen Stellen ein wenig röthlich angeloffen. Ihr Fleisch ist butterhaft, zart und enthält eine Menge des angenehmsten zuckersüßen Saftes. Sie reift Ende Augusts, und hält sich 4 Wochen. —

11) Die Sommerbestebirn.

Diese Birn, welche man auch Eyerbirn nennt, hat so ziemlich die Gestalt eines Eies und ist mittelmäßig groß, glatt, manchmal an der Sonnenseite blaßbraunroth, oder gestreift. Sie hat ein zartkörnigtes, mildes und saftiges Fleisch von einem sehr angenehmen süßsäuerlichen Geschmacke. Sie reift im August und hält sich 4 Wochen; dann aber wird sie teigig. —

12) Der Frauenschenkel, Cuiss Madam (Cuisse Madame).

Auch diese ist eine sehr schöne perlförmige und delikate Birn, an der Sonnenseite braunroth und an der entgegengesetzten grüngelblich. Ihr Fleisch ist etwas körnigt, halbschmelzend mit vielem zuckerhaften Safte. Sie reift Ende Julii, hält sich aber nicht lang. —

13) Die lange Mundnetzbirn, Mullje busch long (Moullie bouche longue).

Diese ist eine sehr schöne lange Tafelbirn von ansehnlicher Form, von grüngelber mit grünen Punkten besäete und bisweilen an der Sonnenseite rothen Farbe und von vielen angenehmen Safte. Sie reift Ende Augusts und hält sich etwa 14 Tage.

14) Die kleine und große Margarethenbirn.

Diese beinah runde glatte und von Farbe weißgelbe Birn haben ein festes Fleisch, das aber immer mürber wird. Sie reifen gewöhnlich im Jul. und halten sich, wenn sie einmal abgenommen, nicht viel über 8 Tage; indem sie bald teigigt werden. —

15) Die Johannisbirn.

Diese dürfte wohl die erste im Jahre seyn. Sie ist ungefähr einen Zoll lang, aber nicht so dick, läuft

läuft gegen den Stiel spitzig zu, ist von Farbe gelb, von Fleisch etwas grob und von Geschmack eben nicht sonderlich süß. Ihre frühe Reife, die bald nach Johannis folgt, empfiehlt jedoch ihren Anbau; denn um diese Zeit sind die Birn theuer. —

16) Die kleine Muskatellerbirn.

Diese ist eine so kleine Birn, daß man sie auch: **Sieben ein Maul voll** nennt; denn sie ist kaum so groß, als eine mittelmäßige Herzkirsche. Gegen den Stiel läuft sie ganz spitzig zu, auf der Sonnenseite ist sie dunkelroth, und dieses Rothe ist auf der Winterseite, wo die Grundfarbe grüngelblich ist, in Streifen herabwärts nach dem Stiele zulaufend. Ihr Fleisch ist halbschmelzend, der Saft würzhaft und angenehm süß. Sie reift im Jul. und hält sich höchstens 8 Tage. —

17) Die Sommerblutbirn (Sanguisole).

Diese beinah runde und nur nach dem Stiele zu abfallende Birn ist nach ihrer Grundfarbe hellgelb, auf der Sonnenseite aber wegen ihrer vielen zusammenstehenden rothen Punkte stark geröthet. Ihr Fleisch ist um das Kernhaus herum blutroth, dann folgt um dieses ein Kreis von weißer Farbe, welches endlich bis unter die Schaale mit weiß und roth vermischt abwechselt. Uebrigens ist das Fleisch brüchig, und hat einen angenehmen süßen etwas muskatellerartigen Geschmack. Die Birn reift in

der

der zweiten Hälfte des Augusts, und hält sich etwa 14 Tage. —

§. 5.

2) Herbstbirnen.

Die vorzüglichsten unter diesen sind:

1) Die weiße Butterbirn, Böre blanc (Beurré blanc).

Diese ist eine beinah allgemein bekannte Birn, und wird vom gemeinen Mann gewöhnlich Birnblanc genennt. Sie ist groß, länglich und gegen den Stiel etwas dünn zulaufend. Ihre Grundfarbe ist hellgrün, bei der Lagerreife aber gelb, bisweilen auch an der Sonnenseite etwas geröthet. Ihr Fleisch ist schmelzend butterhaft, saftig und von einem sehr angenehmen Geschmacke. Es ist Schade, daß sie sich nicht lang hält, und daher bald weggegessen werden muß. —

2) Die graue Butterbirn, Böre gri (Beurré gris).

Auch diese Birn ist in unsern Gärten ein Hauptprodukt der Obstcultur. Sie ist lang, dick und größer, als die vorige weiße Butterbirn. Ihre Farbe ist grünlich und gleichsam mit einem grauen Roste, und bei manchen an der Sonnenseite mit einer schwachen Röthe überzogen. Ihr Fleisch ist weißgrünlich, mit außerordentlich vielem Safte

versehen, und löst sich auf der Zunge auch gleichsam in lauter Saft auf. Auch sie muß bald weggegessen werden, indem sie sich ebenfalls nicht lang hält.

3) Die rothe Butterbirn, Böre rusch (Beurré rouge).

Diese unterscheidet sich bloß durch ihre Röthe von der vorigen; hat übrigens alles mit ihr gemein, nur daß sie nicht so groß, wie jene, wird. Man nennt sie auch, wie jene, Isambert, oder in der Sprache des gemeinen Mannes, Eisenbarth. —

4) Die spanische gute Christbirn, Bong Chretieng despange (Bon Chretien d'Espagne).

Diese, die der gemeine Mann auch die Langhannsbirn nennt, gehört zu den großen ansehnlichen langen und bäuchigen Birn. Ihre Grundfarbe ist hellgelb, oft auch lederfahl, auf der Sonnenseite schön geröthet und mit vielen gelben Pünktchen versehen. — Ihr Fleisch ist brüchig und voll süßen würzhaften Saftes. Sie ist eßbar im October und hält sich ungefähr 6 Wochen. —

5) Die grüne Herbstzuckerbirn, Sücre wert (Sucré - vert).

Diese überall grüne und im Liegen gelblich werdende Birn hat ihren Namen von ihrer Farbe

und ihrem Geschmacke. Ihr Fleisch ist weißgrün, schmelzend und voll zuckerhaften Saftes. Sie dauert vom October bis December, und verdient, eine **vortreffliche Tafelbirn** genennt zu werden.

6) Die Russelet von Rheims, Russelet de Rheims (Rousselet de Rheims).

Diese ist eine ganz vortreffliche und schöne Birn von mittler Größe, hochbäuchig spitzig. Ihre Grundfarbe ist grün, zur Reifzeit orangegelb, auf der Sonnenseite dunkelroth, welches sich aber bald ins Helle verliert. Im Rothen selbst befinden sich noch dunklere rothe Punkte, und in der Mitte dieser Punkte noch kleine gelbe. Ihr Fleisch ist weiß, butterig, zart und mit einem angenehmen honigsüßen Safte angefüllt. Sie hält sich etwa 14 Tage. —

7) Die Paradiesbirn.

Diese ist eine ziemlich große etwas bauchige grüne und wenn sie Lagerreif ist, hellgelbe, auf der Sonnenseite geröthete und mit vielen Punkten bestreuete Birn. Im Rothen sind die Punkte braun, und im Grüngelben grün. Ihr Fleisch ist weißgelb und brüchig, hat einen honigsüßen Saft, und dauert nur 14 Tage. Sie hat überhaupt viel Aehnliches mit der weißen Butterbirn oder Beurré blanc.

8) Die große Pfalzgräfin.

Diese ist eine ansehnliche, schöne Birn von mittler Größe, bauchig, von Farbe dunkelroth und hat nur hier und da gelbgrüne Flecken, auf der Winterseite aber viele grauliche Punkte. Ihr Fleisch ist weißgelb, derb, körnig, aber zur völligen Reife butterig und voll honigsüßen Saftes. Sie reift zu Ende des Septembers und dauert 4 bis 5 Wochen. —

9) Die große Planquette.

Diese ist eine vortreffliche lange etwas bauchige Birn, von mittler Größe, der gemeine Mann nennt sie wegen ihres langen Stiels, der leicht vom Winde hin und her getrieben wird, die Geschelbirn. — Ihre Grundfarbe ist weißgrün und verwandelt sich im Liegen ins Hellgelbe; an der Sonnenseite ist sie fein roth, und dieses ziehet sich in zarten Streifen abwärts. Ihr Fleisch ist schmelzend und hat einen feigensüßen Saft. Sie reift Ende Septembers und hält sich bis in den December.

9) Die Bergamotte Crassanne.

Diese runde etwas gedruckte Birn nennt man auch die platte Butterbirn. Ihre Grundfarbe ist hellgrün ins Schmutzige fallend, bisweilen mit schwachen grünen Punkten, und bisweilen mit rauhen Flecken versehen. Ihr Fleisch ist schön weiß,

zart und schmelzend, ihr Saft säuerlichsüß und würzhaft. Sie wird im October eßbar und hält sich bis in den December. —

10) Die Schweizerbergamotte, Bergamott Swiss long (Bergamotte Suisse longue).

Dieses ist eine schöne wegen ihrer Zeichnung sehr in die Augen fallende Birn. Ihre Farbe wechselt mit gelben, grünen und röthlichen Streifen, welche auf der Sonnenseite sehr merklich sind, sich aber auf der entgegengesetzten Seite beinah verlieren oder in einander fließen, und nur eine blaßgrüne Farbe zeigen, in welcher man viele dunkelgrüne Pünktchen wahrnimmt. Ihr Fleisch ist weiß und schmelzend, und hat einen eben nicht allzusüßen Saft. Sie reift Ende Septembers und hält sich nur 4 Wochen. —

11) Die Schweitzer Hose.

Diese ist rundlich, eben so, wie die vorige, gestreift, und hat ein saftiges und schmelzendes Fleisch. —

12) Die Schmalzbirn.

Diese deutsche eiförmige Birn ist grüngelb, auf der Sonnenseite etwas heller und überall mit kleinen Punkten bestreuet. Ihr Fleisch ist brüchig, der Saft süßsäuerlich und in ziemlicher Menge vorhanden. Sie reift in der Mitte des Septembers und hält sich ungefähr 3 Wochen. —

13) Die Apfelbirn.

Diese ist ganz apfelförmig, anfänglich grün, nachher gelb und auf der Sonnenseite roth verwaschen. Ihr Fleisch ist brüchig, weiß und enthält einen stärkenden angenehmen süßen Saft. Sie reift in der Mitte des Octobers und hält sich bis in den December. —

14) Die Jungfernbirn, Poar de Demoisell (Poire de Demoiselle).

Diese ist eine große, schöne, lange, glatte, an der Sonnenseite dunkelgelb und rothe und an der entgegengesetzten grünlichgelbe Birn, die man an einigen Orten auch Speckbirn nennt. Ihr Fleisch ist körnigt, aber voll eines sehr süßen und erfrischenden Saftes. Sie reift im September und hält sich ungefähr 3 Wochen. —

15) Die Volkmarsche Birn.

Diese ist eine kleine ledergelbe und zum Theil etwas aschgraue und an einigen Stellen rauhe Birn. Sie hat ein weißgelbes, zartes und schmelzendes Fleisch von einem süßsäuerlichen und anziehenden Geschmacke. Sie reift im September.

16) Die Hammelsbirn.

Diese ist eine ganz vortreffliche grünlichgelbe mit vielen kleinen Punkten überstreuete große lange

Birn. Sie hat ein etwas grobes und körnigtes Fleisch mit einem erfrischenden süßen Safte. Am besten benutzt man sie als Wirthschaftsbirn zum Kochen, Welken und zu Essig. —

17) Der Gänsekopf.

Diese glatte auf der Sonnenseite braunrothe, auf der entgegengesetzten aber grüne mit braunen Punkten beworfene etwa 3 Zoll lange und 2 Zoll dicke Birn gehört zum mittelmäßigen Obste, und ist daher mehr eine Koch- als Tafelbirn, denn sie hat etwas Zusammenziehendes. —

§. 6.

3) Winterbirn.

Hierher gehören vorzüglich:

1) Die Sankt Germannsbirn, Sänkt Schermän (Saint Germain).

Diese ist eine ansehnliche und eine der besten Franzbirnen. Sie ist etwas länglich, bauchigt, oft auf einer Seite dicker, als auf der andern, grün, mit grauen Punkten, bisweilen roth gefleckt und rauh. Ihr Fleisch ist grünlichweiß, sehr saftig und schmeckt sehr delikat. Sie wird im November und December eßbar und hält sich bis in den März. —

2) Die Wintergute Christbirn, oder Winterapothekerbirn, Bong Chretien dywehr (Bon Chretien d'hyver).

Diese ist eine ansehnliche große, der Sommergute Christbirn ziemlich ähnliche Birn von monströser Gestalt. Man nennt sie in hiesiger Gegend die Winterzuckeradenbirn. Sie ist größer, als ihre Schwester, die uns der Sommer liefert, und wiegt zuweilen ein Pfund. Ihre Grundfarbe ist grün, hat hier und da rauhe Flecken und bekömmt nur selten an der Sonnenseite etwas Röthe. Ihr Fleisch ist körnigt, an Farbe etwas gelblich und halbschmelzend. Sie fängt an um Weihnachten eßbar zu werden, und hält sich sehr lang.

3) Die Wirgulöse (Virgouleuse).

Diese ganz vortreffliche Birn hat ihren Namen von einen französischen Dorfe Virgoule. Sie ist mittelmäßig groß, länglich rund, und gegen den Stiel etwas spitz. Sie hat eine rauhe grüne, auf der Sonnenseite mit etwas Roth versehene Schaale. Ihr Fleisch ist schmelzend, gewürzhaft, sehr saftig und schmeckt delikat. Sie wird im December eßbar, hält sich aber nicht lang; denn sie wird bald mehlig, und eben daher unschmackhaft.

4) Die Colmarbirn.

Diese, welche man auch Mannabirn nennt ist eine schöne, große, der wintergute Christenbirn

so

so ziemlich ähnliche Birn. Sie ist rauh, grünlich gelb, und hat graue Punkte, wird aber auf dem Lager ganz gelb. — Sie hat ein schmelzendes Fleisch, süßen Saft, einen sehr angenehmen Geschmack und ist eßbar vom Jenner bis in den März.

5) **Die lange grüne Winterbirn, Wert long dywehr** (Vert longue d'hyver).

Diese sehr bekannte Birn, die in hiesiger Gegend von vielen **die lange Winterbergamott** und von andern **die Wintermundnetzbirn** genennt wird, ist nicht nur wegen ihrer Delikatesse, sondern auch wegen ihrer langen Dauer sehr schätzbar. Sie ist lang, grün, an der Sonnenseite bisweilen grüngelb, mit grauen Punkten besetzt, hat, wenn sie reif ist, wie die graue Butterbirn, Böre gri (Beurré gris) vielen angenehmen Saft und schmeckt sehr delikat. Sie wird im December eßbar, und hält sich bis in den März. —

6) **Die Margräfin, Markise** (Marquise).

Diese ist eine sehr schöne große, lange, empfehlungswürdige Birn, deren Schaale grün, zuweilen mit etwas grauem Rost überzogen, und stark punktirt ist. Ihr Fleisch ist weiß, schmelzend und enthält vielen angenehmen süßen Saft. Sie reift im November und hält sich bis in den Februar. —

7) Die rothe Confesselsbirn.

Diese bei uns sehr bekannte schätzbare Birn ist von länglicher Gestalt, bauchigt, und läuft gegen die Blume etwas spitzig zu. Auf der Sonnenseite ist sie braunroth und etwas punktirt, auf der entgegengesetzten aber graugrün. Ihr Fleisch ist etwas gelb, kriesigt, körnigt, halbschmelzend, sehr saftig und von einem würzhaften süßen Honiggeschmacke. Sie reift Ende Octobers und hält sich ungefähr 6 Wochen. —

8) Die grüne Confesselsbirn.

Diese ist von mittelmäßiger Größe, grasgrün, und mit vielen noch grünern Punkten überstreuet, die aber bei der Zeitigung mehr ins Bräunliche fallen. Ihr Fleisch ist gelb, brüchig, fest, nicht sonderlich süß, doch angenehm. Sie ist eine gute Wirthschaftsbirn und hält sich bis tief in den Sommer. —

9) Die gute Luise, Luise bonn (Louise bonne).

Diese ist eine große längliche vortreffliche, der weißen Butterbirn ziemlich gleichende Birn. — Ihre Schaale ist grün und grau punktirt, und zuweilen hier und da mit vielen rostbraunen Flecken versehen. Ihr Fleisch ist grünlichweiß, zart, butterig, und enthält einen zwar nicht übrigen, doch zuckerhaften Saft. Sie reift zu Ende des Novembers, und hält sich bis in den Februar. —

10)

10) **Die Winterambrette, Lambrette** (l'Ambrette).

Diese ist eine eiförmige Birn von mittler Größe, anfänglich blaß; nachher aber gelbgrün, mit vielen bräunlichen Punkten, und bisweilen mit grauen Rostflecken bestreuet. Ihr Fleisch ist weißgrün, zart und schmelzend, und voller Saft, der aber nicht so süß, als bei der langen grünen Winterbirn ist. Sie reift im November und hält sich bis in den Januar.

11) **Die Winterbestebirn.**

Diese Birn, die man auch die **Jagdbirn, Leschassery** (l'Echassery) nennt, ist eiförmig, weißgrün und bei ihrer Reife citronengelb. Ihr Fleisch ist weiß und butterhaft und voll eines sehr angenehmen Saftes. Sie zeitigt Weihnachten und hält sich bis Ostern. —

12) **Der Winterdorn, Epin dywehr** (Epin d'hyver).

Diese ist eine kleine der Volkmarschen ziemlich ähnliche Birn. Sie ist ledergrau und rauh anzufühlen, hier und da schimmert etwas Gelbgrünes hervor, welches sich bei der Zeitigung ins Orangengelbe verwandelt, oft bemerkt man auch viele braune Punkte. Ihr Fleisch ist weiß, fest, etwas brüchig, und mit einem zuckersüßen erfrischenden Safte angefüllt. — Sie zeitigt im December und dauert bis in den März. —

13) **Die Venusbrust, Teton de Wenüs** (Teton de Venus).

Diese, welche der gemeine Mann die Heinrichsbirn nennt, ist eine schöne ansehnliche bauchigte Birn von gelber Grundfarbe, auf der Sonnenseite mit viel angenehmen Hellroth verwaschen, und mit vielen kleinen Punkten, worunter sich auch einige große befinden, bestreuet. Ihr Fleisch ist brüchig und enthält einen angenehmen süßen Saft. Sie zeitigt im December und hält sich bis Ostern. Vorzüglich dient sie zum Kochen und zu Hutzeln.

14) **Die Catillacbirn** (Le Catillac).

Diese ist eine höckerigte, ungleiche ansehnliche große lange bauchigte Birn, von beinah orangengelber Farbe, die mit einzeln feinen, theils bräunlichgrauen, theils hochrothen Pünktchen bestreuet ist. Sie ist wegen ihres wenigen Saftes und trocknen Fleisches eine vortreffliche Back- oder Hutzelbirn. Sie zeitigt im December und hält sich einige Monate.

15) **Die Kaiserbirn mit dem Eichenblatte, Lömperial a felge de Schän** (l'Imperiale à feille de Chénes).

Diese ist eine mittelmäßig große grüne, mit vielen braunen Punkten übersäete Birn. Ihr Fleisch ist fest, körnigt, und halbbutterig mit zuckersüßem, aber nicht überflüßigem Safte, der einen

nen ganz eigenen Geschmack hat. Sie hält sich beinah bis zur Reife ihrer kommenden Brüder. Ihre Blätter sind den Eichenblättern etwas ähnlich. Bemerkenswerth ist, sagt mein würdiger Freund, Herr Pfarrer Sickler in seinem deutschen Obstgärtner, daß sie gewöhnlich nur 4 Kernkammern, bisweilen auch wohl nur 3 hat, in welchen die vollen braunen Kernen eine sehr lange Spitze haben. —

16) Die Lansacbirn (Lansac).

Diese, welche auch Atlasbirn heißt, ist eine schöne gelbgrüne, längliche etwas ungleiche auf der Sonnenseite gelbröthliche grau punktirte wie Atlas anzufühlende Birn, von schmelzenden süßen und ein wenig muskatellerartig schmeckenden Fleische. Sie reift im November und dauert bis in den Februar. —

17) Der trockne Martin, Martäng Seck (Martin Sec).

Diese ist eine mittelmäßig große, lange bauchige und sowohl nach dem Stiele, als nach der Blume zu abfallende Birn, von hellgelber und braunrother Farbe. Ihr Fleisch ist trocken, dabei aber zuckersüß. Sie zeitigt um Weihnachten und hält sich bis in den März.

18) Die Pfundbirn.

Man hat zweierlei Arten von diesen Birn, nemlich eine lange und eine runde bauchigte. Beide

haben eine rauhe grobe Schaale und ein trockenes Fleisch, halten sich sehr lang, sind aber bloß zum Kochen und zum Backen.

---

§. 7.

Steinobst und zwar

1) Die Pflaumen.

Der Pflaumenbaum dürfte wohl sein ursprüngliches Vaterland gleichfalls in dem von der Natur so sehr gesegneten Orient haben; denn er soll nach Theophrasts Behauptung in den fruchtbaren Ebenen Syriens und Damaskus sehr gemein gewesen seyn; daher es dann auch zu vermuthen steht, daß die Damascener-Pflaumen entweder über Italien zu uns gekommen, oder von den Kreutzfahrern von ihren Heerzügen hergebracht worden sind.

Wir theilen die Pflaumen in **Zwetschen** und in die **eigentlichen Pflaumen.**

Wir wollen hier von jeder Gattung nur die vorzüglichsten kennen lernen. —

Zwetschen.

1) Die Zucker- oder Augustzwetsche.

Diese, die unter allen am ersten reif wird, ist eine ganz vortreffliche Zwetsche; sie ist ansehnlich groß, blaugepudert, hat ein goldgelbes saftiges, sehr

sehr angenehm schmeckendes Fleisch, und löst sich sehr gut vom Steine. —

2) Die gemeine kleine Zwetsche.

Diese allbekannte Zwetsche ist gewöhnlich etwas kleiner, als die vorige, dunkelblau mit violettenem Staube, und ist nach Maaßgabe ihres Standpunktes ebenfalls eine delikate Zwetsche. —

3) Die türkische Zwetsche.

Diese, welche man auch die Dattelzwetsche und Ungarische Zwetsche nennt, ist die längste und schmälste unter allen Zwetschen. Ihre Farbe fällt ins Rothblaue, wird aber mit zunehmender Reife etwas blauer. Ihre Seltenheit ist eigentlich das Beste, was an ihr ist. —

4) Die grüne Zwetsche.

Diese hat ganz die Gestalt unserer gemeinen Zwetsche; nur ist sie grün, und an manchen Stellen weißgelb unterlaufen; übrigens aber ist sie bei weiten nicht so gut, als die übrigen Zwetschenarten. Nur ihre Seltenheit zeichnet sie aus.

Pflaumen.

Hierher gehören vorzüglich:

1) Die gelbe Eierpflaume.

Diese ist eine große Pflaume, beinah so groß, als ein Hühnerei, und beinah auch eben so gestal-

tet.

tet. Sie hat ein gelbliches mit grünen Adern oder Fasern durchwachsenes saftiges Fleisch, ihre Größe abgerechnet, aber gar nichts, was sie besonders empfehlen könnte. —

2) Die rothe oder Cyprische Eierpflaume.

Diese ist so groß, und eben so gestaltet, wie die vorige. Ihre Farbe ist roth, nur daß an manchen Stellen ein verblichenes Gelb hervorschimmert. Es ist übrigens auch nichts besonderes daran.

3) Das weiße Rebhünerei.

Diese zwetschenförmige Pflaume ist weißgelb, bald weitläuftig, bald enge mit den zärtesten rothen Punkten bestreuet, und an manchen Stellen, wo ihrer mehrere zusammengeflossen zu seyn scheinen, karmoisinroth gefleckt. Ihr Fleisch ist grüngelb, markigt, und enthält einen süßen und angenehmen Saft. Man kann sie sowohl frisch verspeisen, als auch mit vielem Vortheile welken, so wie dieses vorzüglich in Frankreich geschiehet, wo sie unter dem Namen **Prunellen** bekannt sind. —

4) Die violette damascener Pflaume.

Diese eiförmige schwarzblaue, mit einem himmelblauen Staube bepuderte Pflaume verdient alle Achtung. Sie hat ein goldgelbes, saftiges, zuckerhaftes und sehr angenehm schmeckendes Fleisch. —

5)

5) Die Mirabolane.

Diese, auch unter dem Namen Kirschpflaume bekannte, ganz runde, mittelmäßig große, ganz dunkelrothe, mit blauen Staube bepuderte Pflaume, siehet zwar recht schön aus; hat aber gar nichts besonderes und empfehlungswürdiges; und überdies ist auch ihr Baum wenig tragbar. Der Saft ist von einem kirschartigen Geschmacke, so daß man sie sowohl in dieser Hinsicht, als auch in Rücksicht ihrer Form unter die Kirschen zählen könnte. —

6) Die große Renclo, Groſſ Renclo (Grosse Reine Claude).

Diese bekannte Pflaumenart dürfte wohl mit die vorzüglichste unter allen seyn. Sie ist rund, grün, ins Weißgraue spielend und an der Sonnenseite mit einigen röthlichen Strahlen versehen. Ihr Fleisch ist zart und voll des süßesten Saftes, der einen eigenen ganz vortrefflichen Geschmack hat.

7) Die kleine Renclo.

Diese weicht bloß in ihrer Größe und in ihrem festern und trocknerm Fleische von der vorigen, als ihrer Schwester, ab. —

8) Die gelbe Renclo.

Auch diese kömmt mit jener überein, nur daß sie von Farbe mehr gelb ist. —

9) Die kleine Mirabelle.

Auch diese ist eine von den vorzüglichsten Pflaumen. Sie ist rund, dabei aber auch etwas länglich, von Farbe strohgelb und weißlich gepudert, von festern Fleische, mit einem zuckerhaften Safte. Der Baum ist außerordentlich fruchtbar, und hängt sich bisweilen so voll, daß man die Zweige vor Früchten nicht sehen kann. Da nun diese Früchte nicht nur frisch eine sehr gesunde Speise, sondern auch gewelkt ein ganz excellenter Handelsartickel sind, so verdient die Cultur derselben, nicht genug empfohlen zu werden. —

10) Die große oder doppelte Mirabelle.

Diese hat, ihre Größe ausgenommen, alles mit ihrer Schwester gemein; nur ist der Baum nicht so fruchtbar, als jener der kleinen Mirabelle.

§. 8.

II. Die Kirschen.

Diese Frucht soll erst 74 Jahre vor Christi Geburt aus Cerasunt, einer Stadt in Pontus in Kleinasien, durch Lucullus, welcher eben dieses Cerasunt zerstörte, nach Rom gebracht worden seyn, woher sie sich dann 120 Jahre nachher nach England und Deutschland verbreitet haben. —

Wir theilen die Kirschen in Süß- und Sauerkirschen.

A. Süß-

A. Süßkirschen.

Diese haben entweder einen färbenden Saft und weiches Fleisch; oder einen färbenden Saft und festes Fleisch. Oder sie haben entweder einen nicht färbenden Saft und weiches Fleisch; oder einen nicht färbenden Saft und hartes Fleisch.

a. Süßkirschen mit färbendem Safte und weichem Fleische.

Hierher gehören:

1) Die frühe schwarze Herzkirsche.

Diese große, glänzend schwarze Kirsche, hat ein nicht ganz weiches, doch zerfließendes Fleisch nnd einen schwarzrothen sehr süßen Saft. Ihre Reifzeit ist Jun. und Jul.

2) Die kleine schwarze Herzkirsche.

Diese ist von Farbe, wie die vorige, ihr Fleisch ist aber weicher, dunkelroth, der Saft färbend, und so bitter er auch anfänglich ist, so süß wird er zur Zeit der vollkommenen Reife. Ihre Reife fällt in den Anfang des Jul.

3) Die Maulbeerkirsche.

Diese ganz vortreffliche, zu der kleinern Sorte gehörige beinah ganz schwarze Kirsche, ist fast ganz rund, und nur auf beiden Seiten etwas eingedruckt. Sie hat ein weiches Fleisch mit einem

dunkelrothen färbenden sehr süß und dabei ein wenig bitterlichen Saft. Sie reift in der letztern Hälfte des Jul.

4) Die braune spanische Kirsche.

Diese ist ebenfalls eine runde auf beiden Seiten platt gedruckte kleine Kirsche, von Farbe beinah ganz schwarz, auf einer Seite aber etwas roth. Sie hat ein zerfließendes Fleisch voll eines rothen und sehr süßen Saftes. —

b. Süßkirschen mit färbendem Safte und festem Fleische.

Hierher zählen wir vorzüglich:

1) Die große schwarze Knorpelkirsche.

Diese herzförmige ganz schwarze Kirsche gehört zu den größten ihrer Schwestern. Ihr Fleisch ist hart, dunkelroth, ihr Saft süß und angenehm. Sie reift in der ersten Hälfte des Jul. —

2) Die kleine schwarze Knorpelkirsche.

Diese kleine herzförmige schwarzbraune in der letzten Hälfte des Jul. reifwerdende Kirsche, hat ein hellrothes Fleisch, nicht gar vielen, doch angenehmen süßen und stark färbenden Saft. —

3) Die frühe schwarze Knorpelkirsche.

Diese kleine, glänzend schwarze herzförmige Kirsche hat ein hartes sehr schwarzrothes Fleisch, und

und einen bei seiner Süßigkeit ziemlich bittern Saft. Sie reift Anfangs Jul. —

4) Die große späte schwarze Knorpelkirsche.

Diese große schwarzglänzende herzförmige Kirsche, hat ein hartes und dunkelrothes Fleisch, vielen sehr färbenden und angenehm schmeckenden Saft. Sie reift Ende Jul. —

5) Die schwarzbraune Knorpelkirsche.

Diese ist eine herzförmige, höckerige, dunkelrothe, sich dem Schwarzen nähernde Kirsche, mit einem harten, gelbröthlichen Fleische, einem röthlichen schwachfärbenden, aber angenehm schmeckenden Safte. Ihre Haut ist zäher, als an den übrigen. Sie reift Ende Jul. und Anfangs Augusts.

6) Die braune Knorpelkirsche.

Diese ist eine große abgerundete und auf beiden Seiten gedruckte Kirsche; sie hat ein festes, rothes Fleisch, vielen und angenehmen Saft. Ihre Reifzeit fällt in die Mitte des Jul. —

7) Die Doctorkirsche.

Diese am Stiele dicke, an den Seiten plattgedruckte und sich an der Spitze abrundende Kirsche ist groß, fast ganz schwarz; hat ein hartes, hellrothes Fleisch, einen schwachfärbenden süßen und angenehmen Saft. Sie reift in der Mitte des Augusts. —

c. Süßkirschen mit nicht färbendem Saft und weichem Fleische.

Hierher gehören vorzüglich:

1) Die Prinzeßkirsche.

Diese ist klein, hellroth mit einer durchschimmernden gelben Grundfarbe. Ihr Fleisch ist weiß, voll Saft, der anfänglich bitterlich und unangenehm, in der Folge aber sehr süße und angenehm ist.

2) Die weiße Herzkirsche.

Diese ist eine ganz vortreffliche, am Stiele dicke, auf beiden Seiten etwas eingedruckte und an der Spitze stumpf abgerundete Kirsche. Sie ist weißgelb auf der einen, und rothmarmorirt auf der andern Seite. Ihr Fleisch ist weich und zerfliesend, weißgelb und voll Saft, süß und angenehm.

3) Die Schwefelkirsche.

Diese ist von Farbe schwefelgelb, ihr Fleisch nicht weich, nicht knorpelich, der Saft weiß von einem erhabenen und der Honigsüße sich nähernden Geschmacke, und leichtfliesend. — Sie reift Anfangs Jul. —

4) Die frühe weiße Herzkirsche.

Diese ist von mittler Größe, auf den Seiten etwas plattgedrückt, roth auf einem gelblichen Grunde, stark gestrichelt. Die Striche laufen am Stiele sehr regulär zusammen. Ihr Fleisch ist

weiß-

weißgelb und unter der Schaale ein wenig gefärbt; übrigens ebenfalls nicht weich, nicht knorpelich. — Sie reift sehr früh, beinah mit den Maikirschen. Der Baum ist sehr fruchtbar. —

5) Die Amaranthkirsche.

Diese ist eine große, am Stiele dicke, auf beiden Seiten plattgedruckte Kirsche. Ihre Hauptfarbe ist roth, doch scheint überall etwas Gelbliches durch, und hat besondere Flecke von abgeänderter Farbe. Ihr Fleisch ist weich, weiß, sehr saftig und angenehm süß. Sie reift Ende Jun. —

6) Die Perlkirsche.

Diese ganz wie ein Herz gestaltete Kirsche ist mittelmäßig groß, sehr roth mit durchschimmernder gelblichen Grundfarbe. Ihr Fleisch ist weiß, weich, voll häufigen angenehmsüßen Saftes. Sie reift in der Mitte des Jul.

d. Süßkirschen mit nicht färbendem Safte und hartem Fleische.

Hierher gehören vorzüglich:

1) Die große rothe Knorpelkirsche.

Diese herzförmige dunkelrothe Frucht gehört mit zu den großen Kirschen und verdient wohl eine der besten genannt zu werden. Ihr Fleisch ist hart und gelblich, der Saft reichlich und angenehm süß. Sie reift in den letzten Tagen des Jul. —

2) Die große weiße Knorpelkirsche.

Auch diese gehört zu den größten ihrer Schwestern; sie nähert sich zwar der Rundung, doch ist sie auf beiden Seiten etwas plattgedruckt. Auf einer Seite färbt sie sich gemeiniglich sehr roth, man sieht dabei aber immer das Punktirte oder Marmorirte; an der entgegengesetzten Seite ist sie allemal weit heller und oft glänzendgelb. Ihr Fleisch ist hart, weiß, sehr saftig, süß und sehr angenehm.

3) Die große Lauermannskirsche.

Diese herzförmige Kirsche dürfte wohl die größte ihrer Art seyn. Auf der Sonnenseite ist sie sehr roth, auf der entgegengesetzten aber heller und oft ganz gelblichweiß. Ihr Fleisch ist fest, weiß, saftig, süß und angenehm. Sie reift Ende Jul.

§. 9.

B. Sauerkirschen.

Diese haben entweder einen färbenden Saft; oder einen nicht färbenden Saft.

a. Sauerkirschen mit färbendem Safte.

Hierher zählen wir vorzüglich:

1) Die frühe Maikirsche.

Diese ist klein, bisweilen auf jungen Bäumen auch groß. Sie ist fast ganz rund, nur auf den Seiten etwas platter. Ihre Farbe ist hellroth, wird aber mit der Länge der Zeit beinah ganz

schwarz.

schwarz. Ihr Fleisch ist roth, sehr saftig, äußerst süß und delikat. Sie reift in der ersten Hälfte des Jun. Diese verdient wegen ihrer frühen Reife alle Achtung. Ich war vor etlichen Jahren in Utzberg, und erfuhr da von dem alten braven Kircheninspektor Lusche, daß er von einem annoch ziemlich kleinen frühen Maikirschbaume bereits für 2 thl. 12 gr. Kirschen verkauft, und bemerkte dabei, daß der Baum noch beinah die Hälfte seiner Früchte hatte. —

2) Die rothe Maikirsche.

Diese ist nicht ganz rund, sondern auf einer Seite etwas platt gedruckt. Sie ist groß, hellroth, wenn sie lang hängt, dunkelroth. Ihr Fleisch zerfliesend, und ihr Saft gewürzhaft. Sie möchte wohl in Hinsicht ihrer Reife die erste unter allen Kirschen seyn. —

3) Die schwarze Maikirsche.

Diese ist rund, mittelmäßig groß, anfänglich hellroth, zuletzt aber glänzend schwarz. Ihr Fleisch ist zerfliesend, der Saft beinah schwarz, stark färbend, anfangs sauer, nachher aber sehr angenehm. Sie reift in der Mitte des Jun. —

4) Die doppelte Natte.

Diese ist eine sehr große dunkelbraune auf den Seiten etwas breitgedruckte nach der Spitze zu sich etwas verlängernde, mithin nicht ganz runde Kir-

sche. Ihr Fleisch ist roth und zerfliesend, saftig und von einem erhabenen und delikaten Geschmaske. Sie reift Anfangs Jul. —

5) Die Leopoldskirsche.

Diese große, schwarzbraune, sich dem Schwarzen nähernde, fast runde Kirsche hat ein lebhaft dunkelrothes zerfliesendes Fleisch, und einen rothen angenehmen etwas ins Säuerliche stechenden Saft, und reift in der Mitte des Jun.

6) Die große Amarelle.

Diese unterscheidet sich nach den Bemerkungen des Herrn Stiftsamtmann Büttner zu Halle von der Leopoldskirsche blos durch ihren Stein; denn dieser ist lang, und wo er mit dem Stiele verbunden gewesen, überall faltig. —

7) Die Prager Muskatellerkirsche.

Diese ist fast ganz rund, nur auf den Seiten ein wenig eingedrückt, groß, dunkelroth, sich zum Schwarzen neigend. Ihr Fleisch ist hellroth und zerfliesend, ihr Saft vortrefflich süß und fast ohne Säure. Sie reift in der letzten Hälfte des Jul.

8) Die Lothkirsche.

Diese ist außerordentlich groß, fast ganz rund und nur auf einer Seite etwas eingedruckt. Ihre Farbe ist dunkelroth und glänzend. Ihr Fleisch dunkelroth und zerfließend, sehr saftig und bis-

bisweilen von einem bittersauern Geschmacke. Ich habe sie hier in einem Privatgarten auch unter dem Namen Bollmannskirsche angetroffen, weil sie der verstorbene Kammerrath Bollmann zuerst hierher gebracht haben soll. —

9) Die Kirsche von der Natte.

Diese ist fast ganz rund, mittelmäßig groß, dunkelroth, sehr saftig und von Geschmack süßsäuerlich. Sie reift in der Hälfte des Jul. —

10) Die frühe Sauerkirsche.

Diese ist ganz rund, mittelmäßig groß und schwarz, sehr saftig und sauer, ohne merkliche Süßigkeit. Sie reift in der Mitte des Jul.

11) Die schwarze Sauerkirsche.

Diese ist etwas kleiner, als die vorige, sehr sauer, bei völliger Reife aber sehr angenehm. Sie reift Ende Jul. —

12) Die braunrothe Sauerkirsche.

Diese fast runde, große, braunrothe und zuletzt schwarze Kirsche, hat ein dunkelrothes zerfliesendes Fleisch und einen ziemlich säuerlichen Geschmack. Sie reift in der letzten Hälfte des Jul. —

13) Die Vollgerkirsche.

Diese mit zu den größten Kirschen gehörige Frucht ist zwar ziemlich rund, jedoch auf einer Seite et-

was wenig platt gedruckt, bisweilen auch höckerigt. Sie ist blaßroth, wird aber zuletzt dunkelroth. Ihr Fleisch ist röthlich, zerfliesend, süß und mit etwas Säure vermischt. Sie reift Anfangs Jul.

14) Die schwarze Forellenkirsche.

Diese Kirsche, die man an einigen Orten auch die Lothkirsche nennt, ist ziemlich rund, groß, schwarzroth, zuletzt ans Schwarze gränzend. Ihr Fleisch ist sehr roth und zerfließend, säuerlich und stärkend. Sie reift Anfang Augusts.

15) Die späte schwarze Forellenkirsche.

Diese ist ebensfalls groß und beinah ganz rund, braunroth, und sehr sauer. Sie reift Ende Augusts.

16) Die Ostheimer Kirsche.

Diese verdient, da das strauch- oder buschartige Stämmchen, wie die Mirabelle auch auf dem schlechtesten Boden gut thut, alle Aufmerksamkeit. Sie hat eine ansehnliche Größe, ist dunkelroth, wenn sie aber lang hängt, so wird sie schwarzbraun. Ihr Fleisch ist zart, markigt und ihr Geschmack süßsäuerlich. Sie reift Ende Jul. Der Sage nach soll sie ein fränkischer Arzt, aus Ostheim gebürtig, ihrer Vortrefflichkeit wegen aus Oberitalien mitgebracht und zuerst bei Ostheim angepflanzt haben. — Ich fühle mich ganz überzeugt, daß es ein sehr lohnendes Unternehmen wäre,

wäre, wenn ein fleißiger nachdenkender Mann eine Strecke Leeden, an denen es leider eben keinen Mangel hat, bloß mit Ostheimer Kirschen und Mirabellen beflanzte. — Ich will hier ganz kürzlich die Behandlungsmethode dieser Kirschenart nach des Herrn Slevoigts Methode aus Trabelsdorf Bemerkungen, vorlegen: Die vorzüglichsten Plätze zum Anbau dieser Kirschgattung sind kiesigte Anhöhen und Berghänge, die an der Morgen- und Mittagssonne frei da liegen, oder sonst den größten Theil des Tages ungehindert von der Sonne bestrahlt werden können. Zum Anpflanzen selbst wählt man gern drei Schuh hohe, oder auch etwas niedrige oder höhere Stämmchen mit einem oder zwei Nebenästen, und pflanzt sie im Frühjahre, wo sie dann gewöhnlich im nächstfolgenden Jahre schon tragen, im dritten, vierten und fünften Jahre so viele Kirschen liefern, daß man die Blätter oft nicht vor lauter Kirschen sehen kann. Ist ein solcher Kirschberg, sechs, sieben, höchstens acht Jahre alt, so haben sich die Kirschsträuche gemeiniglich so ausgebreitet, daß sie anfangen unfruchtbar zu werden. In diesem Falle kann man nun entweder das ganze Stück umroden, und ganz von neuem bepflanzen, oder auch nur die alten untragbaren Stämme kurz über der Erde absägen, nur die jungen Wurzelsprößlinge stehen lassen, und so den Berg in neuen fruchtbringenden Bestand setzen. Um sich aber, wenn man etwa den Berg

ganz umroden will, nicht aller Kirschen auf eins oder mehrere Jahre völlig zu berauben, so thut man wohl, wenn man seine Kirschberge in mehrere Quartiere eintheilt, und dann nöthigenfalls eins ums andere zur neuen Bepflanzung umrodet.

17) Die Kirchheimer Kirsche.

Diese Kirsche, die ihren Namen dem drittehalb Stunden von hier entlegenen kurmainzischen Dorfe Kirchheim zu verdanken hat, ist eine große, runde schwarzbraune Frucht, mit schwarzen, färbenden Safte von einem säuerlich süßem Geschmacke. Sie reift in der letzten Hälfte des Jul. Der Baum hat einen ganz vortrefflichen Wuchs und liefert reiche Erndten. —

18) Die Erfurter Augustkirsche.

Diese fast ganz runde, glänzend schwarze Kirsche möchte wohl unter den eigentlichen Sauerkirschen den ersten Rang einnehmen, und diesen giebt ihr ihr säuerlich süßer, gewürzhafter und erhabener Geschmack. Ob sie aber anderwärts eben jenen Grad von Vollkommenheit erlangt, als hier, ist eine Frage, die ich beinah mit nein beantworten möchte; denn auswärtige Oekonomen, die sich mit ihrer Cultur beschäftigen, geben ihr das Lob nicht, das man ihr, ohne aus Vorliebe für sein Vaterland zu handeln, in hiesiger Gegend aus voller Ueberzeugung geben muß. Ich glaube gewiß, sie ist die Königinn unter ihren Schwestern, so wie ich

ich hingegen auch gestehen muß, daß ich in Kronenberg Herzkirschen gespeißt habe, die man hier bei uns vergebens sucht, und die wir, aber bei weitem nicht so vollkommen, aus dem sogenannten Saalgrunde erhalten. —

19) Die Jerusalemskirsche.

Diese ist eine sehr schöne dunkelrothe, wie ein Spiegel glänzende Kirsche mit lockerm Fleische und säuerlichsüßen erquickenden Safte. Man nennt sie auch die Brüsseler Bruyn. Sie reift Ende Jul. —

§. 10.

B. Sauerkirschen mit nicht färbendem Safte.

Hierher gehören vorzüglich:

1) Die große oder doppelte Glaskirsche.

Diese, welche man in unserer Gegend auch die große Ammer nennt, ist eine sehr schöne große, glänzend hellrothe Kirsche mit lockerem Fleische, weißem Safte von weinsäuerlich süßem Geschmacke. Sie reift in der zweiten Hälfte des Jul.

2) Die kleine frühe Amarelle.

Diese anfänglich hell- nachher aber braunrothe Kirsche ist unter den Ammern die erste im Jahr. Ihr Fleisch ist fein und ihr weißer Saft säuerlichsüß. Sie reift in der Mitte des Jun.

3)

3) Die rothe Oranienkirsche.

Diese ist groß, rund, nur ein wenig eingedrückt, hellroth mit etwas durchschimmerndem Gelblichem. Ihr Fleisch ist zerfliesend, süß und angenehm. Sie reift Ende Jul.

4) Die Spanische Weichsel.

Diese, welche man auch die Kentische Kirsche nennt, ist eine große unten sehr breit gedruckte, glänzendrothe und zuletzt ganz schwarzroth werdende Kirsche von einem scharfen sauern, dabei aber erhabenen Geschmacke.

§. 11.

III. Die Abrikosen.

Diese sehr angenehme Frucht ist wohl zuerst über Italien aus Armenien zu uns gekommen, woher sie dann auch den lateinischen Namen Malum armeniacum hat. Zu Rom soll sie 30 bis 40 Jahre nach Christi Geburt ein wenig gemein geworden seyn, sich sodann aber mehr verbreitet haben. —

Wir zählen hierher vorzüglich folgende:

1) Die gemeine Abrikose.

Diese schöne, große, ziemlich runde Aprikose ist von Farbe gelb, an der Sonnenseite oft sehr stark geröthet, und da, wo die gelbe Farbe in die

Röthe

Röthe übergeht, bisweilen roth gefleckt. Ihre Oberfläche hat etwas sammtartiges, die Schaale ist etwas dick und zähe, so daß sie sich nach und nach abziehen läßt. Ihr Fleisch ist fest, gelbröthlich und von einem sehr angenehmen süßen Geschmacke. Sie reift in der zweiten Hälfte des Jul. —

2) Die kleine Frühabrikose.

Diese ist ganz rund, nach ihrer Grundfarbe goldgelb, auf der Sonnenseite aber roth, und überhaupt von gutem Geschmacke. Sie reift in der Mitte des Jul.

3) Die große Frühabrikose.

Diese dunkelgelbe Aprikose ist der Höhe nach etwas breit gedruckt und hat einen Spalt der Länge herunter, der sie fast immer in zwei ungleiche Theile theilt. Sie hat ein saftiges wohlschmeckendes Fleisch. Ihre Reifzeit ist die nemliche, wie jene ihrer Schwester. —

4) Die Pfirschabrikose.

Diese ist eine kleine etwas feinwolligte Frucht, auf der Sonnenseite braunroth, auf der entgegengesetzten aber weißgelblich von einem pfirschenartigen Geschmacke. —

5) Die große Zuckerabrikose.

Diese ist so groß, wie die große Frühaprikose, ist aber saftiger und wohlschmeckender, als jene. Von

Von außen sieht sie fahl aus, hat aber ein goldgelbes zuckerhaft schmeckendes Fleisch. —

6) Die Muskatellerabrikose.

Diese ist sehr groß, und mehr platt, als lang, und durch eine Furche in zwei ungleiche Theile getheilt. Ihre Farbe ist hellgelb, und scheint vom Stiele herab mit einem dunklern Gelb strahligt abzuwechseln, so wie sie dann an der Sonnenseite auch etwas dunkler gelb gesprengt ist. Sie hat eine sehr zarte Wolle, und läßt sich darum sehr sanft anfühlen. Ihr Fleisch ist außerordentlich zart, rothgelb und voll eines sehr angenehmen, süßen und muskatellerartigen Saftes. —

7) Die Ananasabrikose.

Diese ist die edelste unter allen, mehr platt als rund, nach ihrer Grundfarbe goldgelb, auf der Sonnenseite aber stark roth getüpfel. Ihr Fleisch ist ganz rothgelb, hat einen ananasartigen Saft und einen ganz vortrefflichen Geschmack. —

§. 12.

IV. Die Pfirschen.

Der Pfirschbaum stammt wohl, wie auch der lateinische Name Amygdalus persica zeigt, aus Persien her, woher er dann nach Griechenland, von da nach Rom und von hier nach Gallien (Frank-

reich)

reich) gekommen seyn mag. Es giebt mancherlei Arten von dieser vortrefflichen Frucht; wir wollen aus ihnen aber nur folgende nennen.

1) Die große Prinzessinpfirsche.

Diese ist eine der vorzüglichsten unter allen, nach ihrer Grundfarbe hellgrün ins Gelbe spielend, auf der Sonnenseite aber dunkelroth, so wie dann auf eben dieser Seite das Fleisch unter der Haut rosenroth ist. Sie hat einen süßen Saft und einen erhabenen delikaten Geschmack.

2) Die Kanzlerpfirsche.

Diese, welche wir mit unter die besten ihrer Schwestern zählen können, ist groß, etwas länglich, mit einer herablaufenden Furche, die sie in zwei ungleiche Hälften theilt, versehen. Sie hat eine sehr feine Haut, die auf der Sonnenseite schön roth ist, ein delikates Fleisch und einen ganz vortrefflichen Saft.

3) Die Zwollische Pfirsche.

Diese ist eine sehr schöne und fast ganz runde Frucht, und gehört unter die wolligten Pfirschen, welche sich vom Steine ablösen lassen, und hat auf der einen Seite vom Stiele herab bis an das ihm gegenüberstehende Ende eine Furche, wo sich eine kleine Zitze befindet, auf deren andern Seite sie ungefähr einen kleinen Zoll fortläuft, und neben der Zitze auf beiden Seiten tiefer ist, wodurch sie

sich desto mehr auszeichnet und ins Auge fällt. An der Sonnenseite ist sie dunkelroth, an der entgegengesetzten weißgelb und an manchem Stellen mit den feinsten weißen Punkten bestreuet, die bisweilen in einander zu fließen scheinen. Sie ist mit feiner zarten Wolle überzogen, welches ihr ein sehr feines weiches und sanftes Anfühlen giebt. Die Schaale ist dünn, und läßt sich sehr leicht ablösen. Das Fleisch ist weißgelblich, schmelzend und von einem erhabenen süßlich weinsäuerlichen Geschmacke und sehr saftig. Um den Kern ist das Fleisch blutroth, so wie auch der Kern selbst. Ihren Namen hat sie von der Stadt Zwoll in Holland.

4) Die gelbe Pfirsche.

Diese ist von mittler Größe, durch eine ziemlich starke Furche getheilt, und auf einer Seite etwas höher, als auf der andern. Ihre Grundfarbe ist gelb, auf der Sonnenseite aber braunroth, und wo sich dieses Braunrothe anfängt zu verlieren, karmoisinroth. Die Haut ist mit einer sehr feinen Wolle überzogen, und läßt sich auch abziehen. Ihr Fleisch ist sehr gelb, um den Stein herum purpurroth, zart, schmelzend und voll süßen Saftes.

5) Die Venusbrust, Tetong de Wenüs (Teton de Venus).

Diese ist eine ganz vortreffliche Pfirsche, ziemlich groß, etwas lang mit einem tiefen Einschnitte, und

und an ihren beiden Abtheilungen erhaben, wie eine Brust. An der Sonnenseite ist sie blaßroth, und an der entgegengesetzten grünlichgelb, unter der Haut weiß, um den Stein roth, und voll eines süßen wohlschmeckenden Saftes.

6) Die rothe Frühpfirsche.

Diese ist eine zwar kleine, aber delikate runde mit einer schwachen Furche versehene Pfirsche. Sie hat eine feine wolligte, auf der Sonnenseite dunkel: auf der entgegengesetzten aber hellrothe Haut. Ihr Fleisch ist fein und hat einen angenehmen süßen Saft.

7) Die große Blutpfirsche.

Diese ist eine sehr schöne Pfirsche. Sie ist ganz rund, dunkelroth und stark mit Wolle besetzt. Ihr Fleisch ist ebenfalls dunkelroth, und hat einen angenehmen, doch nicht überflüßigen Saft.

8) Die kleine violette nackende Frühpfirsche.

Diese ist eine kleine glatte an der Sonnenseite braunrothe, an der entgegengesetzten aber hellrothe ins Gelbe schillernde Frucht mit einem grüngelben Fleische voll eines weinsüßen muskatellerartigen Saftes. —

9) Die frühe Purpurpfirsche.

Diese ansehnliche Frucht ist beinah ganz rund, hat eine feine aber dichte Wolle, ist auf der Son-

nenseite dunkelroth, auf der entgegengesetzten aber citronengelb und stark roth punktirt. —

10) Die späte Purpurpfirsche.

Diese ist eine sehr große, schöne runde Frucht, die auf einer Seite vom Stiele herabwärts durch eine seichte, aber breite Furche getheilt ist, an deren Ende dem Stiele gegenüber sie eine kleine Erhöhung hat, die wie ein Zitzgen aussieht. Ihre Grundfarbe ist strohgelb, an der Sonnenseite aber stark purpurfarbig. Ihre Schaale ist zart, aber fest und zähe, so daß sie sich leicht abziehen läßt, und auf ihr befindet sich eine feine Wolle, die ganz zackigt zu seyn scheint. Das Fleisch ist grünlich, unmittelbar um den Stein herum aber roth, voll eines süßsäuerlichen bittern mandelähnlichen gewürzhaften Saftes. —

§. 13.

Abrikosen und Pfirschen zieht man sowohl hochstämmig, als auch, und zwar vorzüglich an Spalieren. Die schönste Anlage dieser Art sahe ich bei dem verdienstvollen Herrn Kanzler und geheimen Rath von Hofmann in Dieskau, etwa anderthalb Stunden von Halle an der Leipziger Straße. Dieser würdige Mann bauet die Abrikosen und Pfirschen ganz nach der Methode der Gärtner zu Montreuil in Frankreich, wo auch sein Gärtner in Arbeit gestanden. Der sogenannte Pfirschgarten

ten ist etwa 52 Fuß lang und 49 Fuß breit, und von 4 blos von Erde angelegten und mit Kalk beworfenen Wänden — oder sogenannten Wellerwänden — eingeschlossen. Der ganze Garten ist in 3 Quartiere eingetheilt, und jedes Quartier durch eine freistehende Planke, oder Breterwand, — die nach Maaßgabe des Wachsthums der Bäumchen durchs Aufsetzen neuer Breter erhöhet werden kann, eingeschlossen. An den Seiten der Wände nun, die ihre Fronte grad der schönen Mittagssonne hinzeigen, stehen Abrikosen und Pfirschen, hinter den Breterwänden aber, nemlich auf der sogenannten Winterseite, Franzbäume. Die Wände sind demnach blos für Abrikosen, Pfirschen und Franzbäume da. Damit aber jedes Plätzchen recht zweckmäßig benutzt werde, so sind an den Wänden, vor den Bäumchen weg, Rabatten angelegt, und mit Monatserdbeeren eingefaßt, die Rabatten selbst aber werden bei Zeiten im Frühjahre mit Früherbsen und Zwergbohnen bepflanzt. Zwischen den Rabatten und den Beeten der Quartiere ist ein Weg, und dann ist jedes Quartier mit einem 4 Schuh hohen Spaliere von Latten umgeben und dieses mit Weinstöcken bepflanzt, und dann der Zwischenraum dieser Spaliere, oder die Beete, woraus die Quartiere bestehen, folgendergestalt benutzt. Auf dem ersten Quartiere, wenn man nemlich von Mitternacht gegen Mittag zu zählen anfängt, stehen Himbeeren,

 auf

auf dem zweiten mancherlei Arten von Stachelbeeren, und auf dem dritten Johannisbeeren, so daß demnach nicht ein Fleckchen unbenutzt da liegt.

Was nun aber eigentlich das lehrreichste und nachahmungswürdigste ist, so besteht dieses in folgenden:

Erstens sind die Wände, woran die Pfirschen und Abrikosen gezogen werden, nicht mit Spalieren versehen, wie dies doch sonst der gewöhnlichste Fall ist, sondern es sind Nägel in die Wände geschlagen, um die Zweige der Bäumchen selbst entweder Stückchen Salband von wollenen Tuche, oder auch anderes wollenes Band geschlungen, und diese so an die Nägel gehängt, welches dann einen doppelten Nutzen hat; denn

a) drücken und reiben die Stückchen Band nicht so stark, als Bindweiden, und

b) können Ratten und Mäuse nicht auf Spalierlatten herum spatzieren, und die schönen Abrikosen und Pfirschen verzehren, welches sie doch bei den Spalieren so gewöhnlich zu thun pflegen. —

Zweitens, um im Frühjahre den Reif und das Glatteis von den Abrikosen und Pfirschen abzuhalten, sind oben an den Wänden eiserne Träger, so wie man sie vor die Fenster an die Häuser zu

ma-

machen pflegt, um Blumentöpfe darauf zu stellen, in der Entfernung einer Bretlänge von einander befestiget. Auf diese legt man dann, im März, sobald die Bäume aufgedeckt oder von ihren Strohmatten befreiet worden, Breter, und zwar so lang, bis kein Reif oder Glatteis mehr zu befürchten ist.

---

§. 14.

Schaalenobst und zwar

I. Die Wälschennüsse.

Das Vaterland des Wälschennußbaums mögen wohl die nördlichen Provinzen Asiens seyn, woher ihn dann die Römer nach Italien gebracht haben. — Folgende Sorten sind vorzüglich bekannt:

1) Die Pferdsnuß.

Diese ist die größte unter ihren Anverwandten, und fällt daher auf dem Tische ziemlich in die Augen. Nur Schade, daß der Baum nicht recht fleißig trägt, und der Kern der Nuß nach Maaßgabe des Umfangs der Schaale nicht verhältnißmäßig groß ist; denn die Schaale ist außerordentlich dick, und nimmt mithin vielen Raum ein. —

2) Die dünnschaalige Nuß.

Diese, die man in hiesiger Gegend auch Butternuß nennt, hat nicht nur eine dünne Schaale,

sondern auch einen recht starken vollkommenen Kern, ist mithin sehr empfehlungswürdig.

3) Die gemeine längliche Nuß.

Diese hat eine etwas wenig härtere Schaale, als die sogenannte Butternuß, zugleich auch einen schönen vollkommenen Kern. —

4) Die gemeine runde Nuß.

Diese hat alles mit der kaum genannten überein, nur daß sie mehr ins Runde fällt.

Man legt die Wälschennüsse entweder gleich im Herbste mit ihrer grünen Schaale, oder erst im kommenden Frühjahre. Auf jeden Fall aber thut man wohl, wenn man folgende Bemerkung in Acht nimmt. Man mache nemlich, ein etwa einen Schuh tiefes Loch, lege eine Steinplatte hinein, und sodann klare gute Erde darauf, und fülle das Loch so voll, das etwa noch 4 Finger hoch an der gänzlichen Ausfüllung fehlen. Sodann lege man die Nuß in die annoch vorhandene Vertiefung und bedecke sie mit Erde, so daß sie nunmehro 4 Finger hoch in der Erde steckt. — Es ist bekannt: die Wälschnußbäumchen machen eine außerordentlich starke Pfahlwurzel, so daß man ein solches Stämmchen, wenn es etliche Jahre im Boden gestanden nicht gut herausholen kann, ohne in Gefahr zu seyn, die Haar- und Saugwürzelchen, die für das Bäumchen zur Erhaltung des

Lebens absolut nothwendig sind, zu verletzen, und so in der Folge um das ganze Stämmchen zu kommen. Befolge ich aber den so eben angegebenen Rath, und lege eine Steinplatte unter, so hemme ich das Eindringen der Pfahlwurzel, nöthige sie, sich zu biegen, und destomehr Haar- und Saugwürzelchen zu bilden. Will man aber, wo man die Nuß eingelegt hat, das Bäumchen für sein ganzes Leben stehen lassen, da ist freilich das Unterlegen einer Platte nicht nöthig. —

§. 15.

II. Die Haselnuß.

Das eigentliche Vaterland dieser Fruchtart, ist Kleinasien, daher ihr auch die Römer, welche sie dorther geholt haben, den Namen Nux pontica gaben.

Wir rechnen vorzüglich folgende hierher:

1) Die Barzellonische Nuß.

Dieses ist eine ansehnliche, ganz vortreffliche mit Ecken oder Ribben versehene Nuß, mit einem vollkommenen überaus süßen und mandelartig-schmeckenden Kern. —

2) Die Blutnuß.

Diese ist eine längliche, etwas spitz zulaufende, ziemlich große Nuß mit einer dünnen röthlichen

Schaale, und einem rothen sehr angenehm schme- ckenden Kern. Sie wächst meist in Büscheln und füllt ihre lange bartige Hülle gut aus. —

3) Die Lamberts- oder Lombardische Nuß.

Diese ist eine große, lange ansehnliche dünn- schaaligte Nuß, die ebenfalls in Büscheln wächst, und überhaupt eine Stiefschwester der Blutnuß genannt werden kann. —

4) Die Zellernuß.

Diese ist eine ganz vortreffliche lange, oben etwas abgerundete dünnschaaligte Nuß mit einem vollen süßen angenehm schmeckenden Kern.

§. 16.

III. Die Kastanien.

Der Kastanienbaum soll aus Griechenland abstammen und seinen Namen von Castana, einer alten Stadt in Thessalien erhalten haben. — Er ist ein ansehnlicher Baum, so daß, wenn man in einem Kastanienwalde herumgeht, und die Blät- ter der Bäume nicht ansieht, man glauben sollte, man befände sich in einem Eichenwalde. Ich maß selbst in dem schönen Kastanienwalde bei Kronen- berg, in Gesellschaft mehrerer Freunde, einen sol- chen Baum und fand, daß sein Stamm etwa ein paar Schuh von der Erde 22 und einen halben Fuß in der Rundung hatte. Für Gärten ist er

zu

zu groß, und versperrt den Platz zu stark. Besser schickt er sich zu öffentlichen Anlagen, und da bringt er sowohl in Rücksicht seiner Früchte, als auch seines Holzes vielen Nutzen. Für unsere Provinz könnte er am besten bei Hopfgarten, Zimmern infra, Hochstedt, Vargula, Tiefthal, Hochheim, Mühlberg, Röhrensee, Kirchheim, Werningsleben, Möbisburg, Walterschleben und Windischholzen angepflanzt werden. —

Wir rechnen für Deutschland bloß

die gewöhnliche zahme Kastanie

hierher. In Ansehung ihrer Größe sind nun diese selbst verschieden auf einem und demselben Baume; so wie es dann wirklich auch Spielarten giebt, so daß Bäume von Natur große, andere aber bloß kleine bringen. —

IV. Die Mandeln.

Die Römer erhielten den Mandelbaum zuerst aus Griechenland, pflanzten ihn in Italien an, und brachten ihn sodann nach Frankreich, woher wir ihn dann vielleicht erhalten haben. — Er hat sehr vieles mit dem Pfirschbaume gemein; nur ist er größer und lebhafter, und trägt seine Aeste besser und gerader, als dieser. Man vermehrt ihn am besten durchs Okuliren auf Pflaumenstämmchen.

chen. Wir reden hier bloß von der süßen Mandel, und zählen folgende hieher:

1) **Die große süße Mandel mit dicker Schaale.**

Diese ist eine ganz vortreffliche Art, und verdient daher auch angebauet zu werden.

2) **Die große süße Mandel mit mürber Schaale.**

Diese, welche man auch **Krachmandel** nennt, verdient ganz den Beifall des Freundes der Obstcultur.

---

§. 17.

Beerenobst und zwar

A. Die Maulbeere.

Der vorzüglichste Baum von diesem Geschlechte, der uns eßbare Früchte liefert, ist

Der schwarze Maulbeerbaum.

Seine Früchte sind schwarzbraun, sehr saftig, erfrischend, beinah wie Himbeeren oder Brombeeren gestaltet und finden viele Liebhaber. —

B. Die Johannisbeere.

Diese sind ebenfalls eine angenehme und auf mannichfaltige Art nutzbare Frucht.

Wir

Wir zählen vorzüglich folgende hierher:

1) Die schwarze Johannisbeere.

Diese, welche man auch Gichtbeere nennt, ist die größte unter ihren Geschwistern, von Farbe ganz schwarz und von einem widrigen wanzenartigen Geruche, wird aber doch stark gesucht. Der Strauch wird größer, wuchert stärker, treibt größere Blätter, und diese auch eher heraus, als die übrigen Johannisbeerarten. —

2) Die rothe Johannisbeere.

Diese ist wohl unter allen die bekannteste und bedarf daher weiter keiner Beschreibung.

3) Die fleischfarbene Johannisbeere.

Diese unterscheidet sich von jener blos durch ihre Farbe.

4) Die weiße Johannisbeere.

Auch diese, welche bei ihrer vollen Reife ins Gelbliche spielt, weicht blos durch ihre Farbe von jenen beiden ab. —

Ich habe diese vier Arten in meinem Garten. Man hat aber auch noch andere, die ich bis jetzt noch nicht besitze. Dahin gehört:

a) Die große holländische Johannisbeere.

Diese hat größere Beeren und längere Trauben, als die gemeine rothe Johannisbeere, so wie dann ihr Strauch stärker und ansehnlicher ist.

b) Die weiße holländische Johannisbeere.

Auch diese ist vorzüglicher, als unsere gemeine weiße Johannisbeere.

Ich kann Niemanden rathen, zu viel Johannisbeersträuche auf die Rabatten seines Gartens zu pflanzen; denn sie nehmen nicht nur der Rabatte selbst alle Sonne, und werden, nah auf der Erde der Aufenthaltsort von verschiedenem Ungeziefer, sondern sie beschatten auch die darneben liegenden Beetchen so stark, daß man nicht viel Gutes darauf erziehen kann. Man pflanze sie daher weitläufig, und ziehe sie, so viel möglich, einstämmig oder baumartig. Ihre Fortpflanzung ist leicht. Man darf nur im Frühjahre bei Zeiten Zweige abschneiden und sie in die Erde stecken, und versichert seyn, daß sie ganz gewiß kommen.

C. Die Stachelbeeren.

Diese werden an manchen Orten auch Klosterbeeren genennt. Man hat verschiedene Arten von ihnen, und diese haben wieder besondere Sorten unter sich. Wir wollen hier nur folgende bei uns allgemein bekannte hersetzen; und dahin gehören:

1) Die große glatte Stachelbeere.

2) Die große rauhe oder haarigte Stachelbeere.

3) Die kleine glatte Stachelbeere.

4) Die kleine rauhe oder haarigte Stachelbeere.

5) Die rothbraune Stachelbeere.

6) Die rothe haarigte Stachelbeere.

7) Die große gelbe ovale Stachelbeere.

8) Die große weiße kristallhelle Stachelbeere.

Alle sind zu bekannt, als daß sie einer weitläufigen Beschreibung bedürften, so wie es dann auch bekannt ist, daß es noch weit mehrere Sorten giebt, und daß wir manche Sorten aus England bekommen, die wir schon lang haben, nur daß wir unsern Früchten nicht so glänzende und anlockende Namen geben, als andre Nationen, die uns ihre Waare gern aufschwatzen wollen. Leid that es mir, daß ich grad zu einer Zeit in dem vortrefflichen Garten des Herrn Stiftamtmanns Büttner zu Halle, und in jenem des Herrn Kanzlers von Hofmann zu Dieskau war, da die mancherlei Sorten von Stachelbeeren, die diese zwei vortrefflichen Verehrer der Natur und Oekonomie besitzen, noch zu klein waren, als daß ich mich durchs Gesicht und den Geschmack von ihren Eigenschaften hätte können unterrichten. Uebrigens paßt auch das auf die Stachelbeeren, was ich vorher wegen Bepflanzung der Rabatten mit Johannisbeeren gesagt habe. —

Zweites Kapitel.

Die Benutzung der verschiedenen Obstarten.

§. 18.

Wenn man einmal bei seiner in Rücksicht des Obstbaues angewendeten Mühe im Stande ist, die Früchte seines Fleißes einzuerndten, so muß man solche auch gehörig zu gewinnen, aufzubewahren und zweckmäßig zu verwenden suchen. —

In Rücksicht des Abnehmens des Obstes und zwar der Aepfel und Birnen machen wir einen Unterschied unter

Tafelobste und wirthschaftlichem Obste.

Das Tafelobst, welches man so lang, als möglich, zum frischen Genusse aufbewahren will, muß man ganz behutsam, und wenn es seyn kann, gegen Abend, wenn die Sonne nicht mehr so heiß brennt, welches bisweilen des Herbstes ungeachtet der Fall ist, abnehmen, und sich ja in Acht nehmen, daß man es nicht drücke, stoße, oder sonst verletze; denn es wird sonst zu bald faul und geht zu Grunde. Ueberhaupt aber muß man sich immer nach dem Grade der Reife der verschiedenen Obstarten richten, und keine am Baume so reif werden

lassen,

lassen, daß sie alle Augenblick herabzufallen drohet. Hier muß nun freilich die Erfahrung die beste Lehrmeisterin seyn. —

Was das sogenannte wirthschaftliche Obst, das man bald zu allerhand Gebrauche verwenden will, betrifft, so hat es damit nicht so viel zu sagen, denn so lang wird es immer gut bleiben, bis man es kochen, backen, oder zu Obstweine verwenden kann. Dasjenige Wirthschaftsobst aber, welches man etwa bis spät in den Winter, oder gar bis ins Frühjahr zum Kochen oder Dämpfen aufheben will, darf man ebenfalls nicht verwunden und so Gelegenheit zum baldigen Verfaulen geben. —

Das Abnehmen der Aepfel und Birnen, die sich lang halten sollen, geschieht nun entweder mit den Händen, an die man Handschuh angezogen hat, oder mit einem besonders dazu verfertigten Instrumente, welches man Aepfelbrecher nennt. Dieses Instrument besteht bekanntlich aus einer kleinen tellergroßen hölzernen Scheibe, die eine lange Stange zu ihrem Stiele hat. An dem Rande dieser Scheibe befinden sich rund herum hölzerne Zinken. Will man nun Obst brechen, so ergreift man dieses Instrument bei seinem Stiele, reicht damit auf den Baum, faßt den Apfel oder die Birn zwischen zwei der an der Scheibe befindlichen Zinken, und drehet das Instrument etwas auf eine

Seite, wo sich dann der Stiel des Obstes vom Zweige ablösen und das Obst in den Obstbrecher fallen wird. Da aber mit dieser Art Obstbrecher das Obst leicht beschädigt wird, so wähle man statt der kleinen Scheibe lieber einen eben so großen mit Zinken und einem eben so langen Stiele versehenen Ring, an den man einen gestrickten Beutel, rings herum, wie ein Fischgärnchen befestiget hat. — Hier fällt doch das abgebrochene Obst auf keine Scheibe, sondern blos auf Garn, welches gewiß bei weiten die Quetschung nicht verursacht, als das weit härtere Holz. —

Wälschenüsse und Kastanien schwingt oder schlägt man mit schlanken Stangen ab, Haselnüsse hingegen bricht man mit den Händen, so wie dieses bekanntlich auch der Fall mit den Maulbeeren, Johannis- und Stachelbeeren ist.

§. 19.

Das gewonnene Obst muß man nun auch gehörig aufzubewahren wissen. Dieses aber geschieht entweder in **Kellern** oder **Kammern**. Will man das Obst in Kellern aufbewahren, so dürfen diese nicht feucht, nicht dumpfig und nicht allzuwarm seyn; denn das Obst fault sonst nicht nur leicht, sondern nimmt auch gern einen fatelen Kellergeschmack an. Man macht entweder an den Seiten des Kellers weg Stellagen von Latten und

belegt

belegt sie mit recht ausgetrockneten Roggenstroh, oder man legt das Stroh gleich auf den recht trockenen Kellerboden, und legt sodann das Obst, nemlich Aepfel und Birne darauf. Recht trocknes, von allem Geruche befreietes Stroh muß man nehmen, das Obst nimmt sonst ebenfalls den Strohgeruch und Geschmack an. Man kann übrigens auch das Obst in Kästen oder breterne Horden legen, und es aufbewahren. Man läßt sich nemlich 3 Zoll hohe, 4 und einen halben Schuh lange und einen Schuh und 3 Zoll breite Kästen oder Rahmen machen, und die zwei langen Seitenbreter unten beinah am Boden mit einem ein paar Linien breiten und ein viertel Zoll tiefen Falz versehen. In diesen Falz der beiden Seitenbreter macht man nun einen Boden von Dachspänen, wovon das 100 etwa 1 gr. kostet. Man setzt nemlich einen Dachspan nach dem andern in die Falze des einen Seitenbretes ein, und drückt ihn, da er sich sehr leicht biegen läßt, in die Falze des andern Bretes, so daß diese nach und nach eingesetzten Dachspäne einen ordentlichen Boden bilden. Quer über die Kästen oder Rahmen macht man oben zwei Stege von Latten, die zur Handhabe dienen, zugleich aber auch bewirken, daß sich das in die Kästen gelegte Obst, wenn man die Kästen übereinander stellt, nicht berührt und drückt. In diese Kästen oder Horden legt man nun ein Stück Obst an das andere, stellt erst einen Kasten auf ein Gestell, setzt

einen andern darauf, auf diesen wieder einen andern, und fährt so fort, bis die Kästen, so viel es der Raum erlaubt, alle auf einander stehen, oder man läßt sich ein ordentliches Gestell machen, wo man die Kästen, wie Schubladen ein- und ausschieben kann, welches die Arbeit und das Nachsehen nach dem Obste noch mehr erleichtert. Diese Kästen sahe ich bei dem verdienstvollen Herrn Pfarrer Sickler in Kleinfahnern. Dieser würdige Mann bediente sich derselben zugleich auch statt der Welkhorden zum Welken des Obstes. —

Will man das Obst in Kammern aufbewahren, so kann man eben so verfahren; nur muß man dafür sorgen, daß keine Kälte eindringen und das Obst zu Grunde richten könne. — Gut ist es daher, wenn man bei eintretender starken Kälte durch eine gelinde Ofenwärme zu Hilfe kömmt. — Bei jeder Aufbewahrungsmethode ist es aber eine Hauptsache, daß man von Zeit zu Zeit das Obst untersuche, und das Anbrüchige auslese, weil es sonst das andere, welches es berührt, leicht ansteckt, und ebenfalls in Fäulung setzt. — Ueberhaupt thut man wohl, wenn man das Obst, welches man lang aufheben will, zwei, drei oder vier Tage, je nachdem die Witterung feucht oder trocken ist, in verschiedenen Haufen liegen läßt, daß es verschwitze, dann dasselbe Stück für Stück mit einem Tuche abtrocknet, und so vorbeschriebenermaßen aufbewahrt.

Die

Die welschen Nüsse schüttet man in einer Kammer auf Haufen, und zwar auf Stroh, damit sie keine Flecken auf den Boden machen, läßt sie so lang liegen, bis ihre grüne Schaale leicht abgemacht werden kann, und lößt sie sodann aus ihrer grünen, zuletzt ziemlich schwarz gewordenen Hülle heraus. —

Die Kastanien schüttet man mit ihren stachelichten Hüllen auf Haufen, läßt sie da ganz reif d. i. braun werden, drischt sie sodann mit langen etwas krummen Stöcken, lößt sie so aus ihren Kapseln, und hebt sie im Keller auf, wo sie dann nicht gar zu stark austrocknen. Da aber diese gegen Lichtmeß anfangen auszuwachsen, so thut man wohl, wenn man sonst auch um Ostern herum noch gute frische Kastanien haben will, man läßt so viel derselben, als man etwa zu haben wünscht, in ihren stachelichten Gehäusen an einem trocknen Orte im Keller liegen, wo sie sich dann immer bis nach Ostern halten werden. — Um aber dieser Frucht das Keimen ganz zu verbieten, darf man sie nur schälen, auf dem Ofen trocknen, sie dann in Schachteln aufbewahren, und vorm Gebrauche in der Küche in warmes Wasser einweichen. —

§. 20.

Nicht alles Obst wird roh verspeißt, sondern vieles davon auch noch auf andere Art benutzt, und zu diesem Ende

gewelkt oder getrocknet,

zu Muß gekocht,

zu Obstwein oder Cyder,

zu Essig, und endlich auch

zu Branntewein verwendet.

1) Das Welken oder Trocknen des Obstes.

Das Welken oder Trocknen des Obstes geschieht nun

a) entweder an der Luft und Sonne,

b) in eingeheitzten Stuben beim Ofen,

c) in Backöfen, und

d) in besonders dazu eingerichteten Welk- oder Darröfen.

a) Das Welken oder Trocknen des Obstes an der Luft und Sonne.

Diese Welkmethode hat nur bei Sommerobste statt; denn sie setzt immer so viel Sonnenwärme voraus, daß das Obst und die Schnitzchen ordentlich trocknen können. Man schneidet die Aepfel oder Birne zu ordentlichen Schnitzchen, reihet sie an Schnüre, hängt sie unter Obdach, damit sie nicht beregnet, wohl aber von der Sonne beschienen werden können, und wendet sie dann von Zeit

zu Zeit um, bis sie hinlänglich gewelkt sind. Mir gefällt diese Art zu welken nicht; denn die Schnitzchen werden einestheils zu sehr von dem Ungeziefer verunreinigt, anderntheils von den Kothe der Tauben und Sperlinge besudelt. In jedem Falle aber tritt eine unappetitliche Sauerei ein. —

b) Das Welken oder Trocknen des Obstes beim Ofen einer eingeheitzten Stube.

Dieses hat nur im späten Herbste und vorzüglich im Winter statt; verursacht aber einen unangenehmen Dunst in der Stube, und daher leicht Kopfweh. — Man kann hier auf dreierlei Art zu Werke gehen. Entweder man legt das Obst auf den bloßen Ofen, und in die am Ofen befindlichen Kacheln, oder hängt es an Schnüren um denselben herum, oder man legt es auf Horden und stellt diese theils auf und theils unter den Ofen. Eine Hauptsache hierbei ist, daß man das Obst oder die Schnüre von Zeit zu Zeit wendet, und die Horden nach Bedürfniß bald auf wärmere, bald auf minder warme Stellen setzt, und so das Welken befördert. —

c) Das Welken oder Trocknen des Obstes in Backöfen.

Dieses ist nun auf dem Lande der gewöhnlichste aber nicht der beste Fall; denn einestheils

mißräth vieles von dem in den Backofen gebrachten Obste, und anderntheils sind die Bäcker so gut, und mausen einen Theil davon, welches, da man die Stücke nicht wohl zählen kann, nicht gut zu verhindern ist. Man geht hier auf eine doppelte Art zu Werke: Man welkt nemlich entweder gleich, wenn das Brod aus dem Ofen ist, oder man heitzt den Ofen besonders dazu. In beiden Fällen thut man am besten, wenn man das Obst oder die Schnitzchen auf Horden thut, und sie so in den Ofen schiebt. Nur darf man den Ofen nicht gleich so heitzen, als wenn man Brod backen wollte, weil sonst Horden und Obst sehr leicht verbrennen können. Uebrigens ist auch hier das Wenden des Obstes nöthig. Durch Uebung läßt sich die Sache am besten lernen.

Eine mir vorher ganz unbekannte Methode, das Obst zu welken, liefert uns das erste Stück des wirklich für den Bürger und Landwirth sehr empfehlungswürdigen märkischen Volksblatts von 1798. Hier heißt es Seite 62 so „die einfachste und beste Art, die Baumfrüchte zu dörren, besteht darinn, daß man sie abschwellt und schnell dörret. Man schwellt sie ab, indem man sie ins siedende Wasser wirft, und einige Minuten lang darinn läßt; die einen eine längere, die andern eine kürzere Zeit, je nachdem die Frucht mehr oder weniger reif ist, und einen größern oder kleinern Um-

fang

fang hät. Zum Herausnehmen bedient man sich eines Durchschlags oder eines aus Weiden geflochtenen Körbchens. Die aufgeschwellten Früchte legt man auf Horden und stellt sie in den Backofen. Der Grad der Wärme muß dem gleich seyn, den der Ofen hat, wenn man das Brod heraus nimmt, daß man also den Backtag sich hierzu zu Nutze machen kann. Wenn der Ofen erkaltet, ziehet man die Horden heraus, setzt die Früchte zum Verschwitzen so lang an die freie Luft, bis der Ofen wieder warm ist, und wendet sie um, ehe man sie wieder in den Ofen schiebt. Dieses muß wohl zum drittenmal wiederholt werden, je nachdem die Früchte mehr oder weniger wässericht, groß oder zeitig sind. Sind sie genug gedörrt, so läßt man sie in freier Luft kalt werden, und bewahrt sie hernach in fest zugemachten Schachteln. — Wenn man die Aepfel und Birne vor dem Dörren schält, so muß man das Abgeschälte abkochen und die Aepfel und Birne in dieser Brüh aufschwellen. Nachher läßt man diese Brühe über einen kleinen Feuer so lang verdunsten, bis sie so dick wird, wie ein Syrup. Dann wirft man die Früchte, ehe man sie das letztemal in den Ofen thut, nur auf einige Augenblicke in den siedenden Brei. — Sie lassen sich leichter aufbewahren und erhalten sich besser, wenn sie so zubereitet werden." —

d) Das Welken oder Trocknen des Obstes in besonders dazu errichteten Darröfen.

Dieses ist unstreitig die beste Methode, und zum Theil auch schon hier zu Lande eingeführt. Man bauet sich an einem schicklichen Platze, z. B. im Garten, ein kleines Häuschen, das etwas in die Erde gehen kann; in die Mitte desselben setzt man einen kleinen, zur Ersparung des Holzes und Beförderung der Hitze mit Zügen versehenen Ofen, und bringt dann hinter, vor und neben demselben Stellagen oder Gerüste an, worauf man etwa 6 Horden übereinander stellen kann. Auf die Horden thut man nun das Obst, macht Feuer in den Ofen, und welkt sodann, indem man das Obst nicht nur wendet, sondern die Horden auch bisweilen auf den Stellagen verwechselt, und ihnen bald einen wärmern, bald einen mäßigern Ort anweißt, dasselbe ganz gemächlich. Daß man die Thüre an dem Häuschen verschließen müsse, versteht sich wohl von selbst. —

§. 21.

2) Die Verwendung des Obstes zu Muß.

Unter allem Obste schickt sich keins besser zu Muß, als die Zwetschen, obwohl man an manchen Orten auch Birnen dazu nimmt. Zuerst befreiet man die Zwetschen von ihren Steinen, thut sie nach-

nachher in einen eingemauerten und inwendig mit Speck bestrichenen Kessel, läßt sie so lang kochen, bis sie weich sind, und sich die Haut vom Fleische ablößt; sodann drückt und reibt man sie durch ein Sieb, wo dann die Haut zurück bleibt, thut sie wieder in den Kessel und läßt sie bei gelindem Feuer unter beständigem Umrühren so lang kochen, bis sich die ganze Masse zu einem ordentlichen dicken Muße bildet, welches gewöhnlich in einem Zeitraume von 8 bis 12 Stunden geschieht, nachdem die Zwetschen mehr wässericht oder trocken waren. Man kann, damit die Masse unter dem Kochen nicht etwa anbrennt, eine eiserne Kugel in den Kessel thun. Um eine angenehme schwarze Farbe zu bewirken, kann man grüne welsche Nußschaalen, oder vorher gesottenen Hollundersaft darunter thun, und diese mit kochen lassen; und — um endlich dem Muße einen gewürzhaften Geschmack mitzutheilen, mischt man ganze Zimmtblüthen, etwas Nelkchen (Neglein), Nelkenpfeffer, Citronen- und Pomeranzenschaale darunter, und läßt diese gleichfalls ein paar Stunden mitkochen. Wenn nun das Muß so weit fertig ist, so nimmt man es heraus, füllt es in Töpfe von Steingut, läßt es sich recht setzen, schüttelt zu diesem Ende die Töpfe bisweilen, füllt sodann Fett oder Butter darauf, und läßt es so an einem kühlen Orte stehen, wo es sich dann, wenn es recht dicke eingekocht war, bei zwei Jahr unverdorben hält. —

§. 22.

3) Die Verwendung des Obstes zu Weine oder Cyder.

Sowohl der Saft der Aepfel, als der Birnen nimmt die Weingährung an, und bildet sich dadurch zu einem angenehmen geistigen Getränke. Der Borsdorfer und die verschiedenen Arten Renetten liefern vorzüglich einen ganz vortrefflichen Wein. Nichts ist wohl einfacher, als die Bereitung des Obstweines. Zuerst sucht man auf eine oder die andere Art das Obst zu zerkleinern. Man zerquetscht es nemlich zwischen zwei neben einander liegenden beweglichen steinern Walzen, d. h. durch eine sogenannte Quetschmühle, oder zerstößt es bloß in einem hölzernen Troge mit hölzernen Keulen oder Stößern, sodann keltert man es, eben wie die Weintrauben, und das zwar entweder mit einer großen Schraubenkelter, oder mit einer kleinern, wobei man sich dann bloß eines langen Baums, als eines Hebels, bedient, um vermittelst desselben den nothwendigen Druck zu bewirken. Man läßt sich nemlich von hartem Holze einen Trog machen, in den Boden desselben Kerben oder Riefen meisseln, zugleich an die vordere Seite des Bodens ein Zapfenloch anbringen, und dieses mit einem Zapfen versehen. Nun läßt man sich ein etwa 3 Zoll oder auch noch dickeres Bret grad in den Trog passen, und stellt dann den Trog an eine

Wand grad vor eine Säule, in welches man vorher ein viereckigtes Loch hatte meisseln lassen. Dieses Loch aber muß grad so weit von der Erde entfernt seyn, als der oberste Rand der davor stehenden Kelter. Will man nun keltern, so belegt man das Kelterloch mit recht trockenem Stroh, füllt sodann das zu kelternde und vorher zerquetschete oder zerstoßene Obst darauf, legt das Stroh von allen Seiten oben darüber her, so daß man vom Obste gar nichts mehr siehet; sodann legt man das obengenannte etwa 3 Zoll dicke und grad in die Kelter passende Bret darauf; nimmt den Kelterbaum oder Hebel, steckt ihn in das in der Wandsäule befindliche viereckigte Loch, legt ihn grad über das Kelterbret her, und fängt nun an sachte darauf zu drücken, und fängt den Most, welcher zu dem geöffneten Zapfenloche herauskömmt, auf. Ist das Bret so tief hinein gedrückt, daß der Druck weiter nicht mehr wirken kann, so legt man nur ein Klötzchen darauf, um hierdurch die Unterlage des Hebels zu erhöhen, und dann wieder mit vermehrten Kräften drücken und keltern zu können. Fließt kein Most mehr, so nimmt man die Obsttrebern aus der Kelter und thut anderes Obst hinein. Den ausgekelterten Most bringt man nun in den Keller in Fässer, und läßt ihn eine allmählige Weingährung aushalten, wobei man natürlicher Weise die Spundlöcher der Fässer nicht verstopfen darf, weil sonst die Fässer bei dem Gäh-

ren und Brausen des Mostes auseinander getrieben werden und so ihre Böden verlieren würden. Ist aber das Gähren oder Brausen vollendet, so verspundet man die Fässer, füllt sie von Zeit zu Zeit auf, läßt den Wein so liegen, und zieht ihn dann einmal auf andere Fässer ab. — Das öftere Abziehn ist nicht rathsam; denn der Wein verliert zu viel von seinen Kräften, und — diesem Weine durch Zucker, geröstetem Waizen oder Blumen eine schöne Farbe mittheilen zu wollen, ist Schmiererei, wobei der Wein wohl etwas für die Augen, nicht aber für den Magen gewinnt. Ich habe in der Wetterau Obstwein getrunken, der bei weitem manchen gewöhnlichen Landwein übertraf; nur ist es Schade, daß er sich nicht lang hält; denn binnen 3 bis 4 Jahren muß man ihn wegtrinken, *weil er* sonst in die saure oder Essiggährung übergehet.—

Auch aus Johannisbeeren kann man einen ganz vortrefflichen starken Wein machen, der aber ein bischen theuer zu stehen kömmt. Man nimmt gute reife Johannisbeeren, quetscht und keltert sie, und thut sodann zu diesem Safte eben so viel Quellwasser, mischt sodann auf jedes Maaß oder Quart dieser Masse ein oder auch nur ein halb Pfund Zucker, thut sie in ein Fäßchen, bringt dieses in den Keller und unterwirft so diese Mischung der Weingährung. Ist diese vollendet, so verspündet man das Faß, läßt es bis in den Februar liegen, und

zieht

zieht sodann den Wein auf Bouteillen, und zwar so, daß er jedesmal nur bis an den Hals derselben reicht. Sobald man ihn auf die Bouteillen gezogen hat, so darf man diese nicht gleich ganz fest verstopfen, weil sie sonst ganz gewiß zersprengt würden; sondern man muß ihnen ein wenig Luft lassen, sie aber nach einigen Tagen, wenn man gar keine Bewegung mehr bemerkt, ganz fest verstopfen, und sie so auf einem Brete im Keller aufbewahren. Sollte nun, wie dies gewöhnlich der Fall ist, der Wein zur Zeit der Johannisbeerblüthe etwa aufbrausen, so muß man demselben durch Lösung der Pfropfen etwas Luft machen, sie nachher aber wieder ordentlich verstopfen. —

§. 23.

4) Die Verwendung des Obstes zu Essig.

Die Güte und Wohlfeilheit macht den Obstessig so empfehlungswürdig, daß man beim Ueberflusse an Obste nichts besseres thun kann, als einen Theil des eingeerndteten Obstes zur Bereitung des Obstessigs zu verwenden. Ich will hier ganz kürzlich die einfache Methode vorlegen, nach welcher man in meinem väterlichen Hause den Obstessig bereitet. Man stößt die Aepfel oder Birn — denn eine aus zwei neben einander liegenden steinernen Walzen bestehende Quetschmühle hat man nicht — in einem Troge, keltert sie auf oben beschriebene

Art, bringt den Most in Fässer, diese aber nicht in den Keller, sondern in die Stube bei den Ofen, und läßt hier bei offenem und nur mit einem Leder bedeckten Spundloche die saure oder Essiggährung vor sich gehen. Ist diese aber vollendet, welches dann freilich, wenn man keine Essigmutter darzu thut, ziemlich lang dauert, so verspündet man die Fässer, bringt sie in eine Kammer, und läßt sie dann auf ihrem Lager liegen. Die Gährung im Keller vor sich gehen zu lassen, ist nicht wohl thunlich; denn da dauert schon die Weingährung ziemlich lang, ehe es nur an die Essiggährung kommen kann. Das Beste ist also eine warme Stube. — —

Will man etwa seinen Essig vermehren, so läßt man einen Theil heraus, entweder in ein klein Fäßchen, oder auch in Flaschen, und füllt grad wieder so viel Obstwein in das Mutterfaß, und dieses wird sich dann bald in Essig verwandeln. So kann man dann machen, daß man immer einen hinlänglichen Vorrath an Essig hat. —

§. 24.

5) Die Verwendung des Obstes zum Brannteweın.

Man kann sowohl aus Zwetschen, als auch aus Kirschen einen ganz vortrefflichen Branntewein bren-

brennen. Man stößt nemlich die Zwetschen oder Kirschen in Mörsern, thut sie sodann in ein Faß, mischt etwas Hefen darunter, deckt das Faß oder den Bottig zu, und läßt die Masse in Gährung gerathen. Genug! Man behandelt sie grad so, als wenn man Fruchtbranntewein brennen will. Ist die geistige Gährung vollendet, welches man aus dem Geruche wahrnehmen kann, so bringt man die Masse, die man auch **Meische** nennt, in die Branntеweinsblase, rührt sie um, damit sie nicht anbrennt, setzt sodann den Helm oder Hut auf die Blase, treibt den emporsteigenden noch in ziemlich vieles Pflegma eingewickelten Geist über in die Vorlage, welche bekanntlich vor dem Kühlfasse liegt, ziehet sodann die aufgefangene Lutter oder Läuter gehörig ab, und behandelt dann den gewonnenen Branntewein wie jeden andern, so wie dann auch derjenige, welcher Fruchtbranntewein zu brennen versteht, den Zwetschen- und Kirschbranntewein recht gut machen kann. —

Von den Kirschen macht man auch noch den sogenannten Kirschsaft, den man auch wohl **Kirschessenz** zu nennen pflegt, die er aber an sich nicht ist. Man nimmt nemlich recht reife Sauerkirschen, stößt sie in einem Mörser, thut die Masse in einen leinenen Beutel, preßt oder keltert sie aus; thut sodann unter den Saft Zucker und Nelkchen und Zimmt, kocht sie in einem Kessel, nimmt den auftretenden Schaum mit einem Schaumlöffel ab,

und läßt so lang fortkochen, bis kein Schaum mehr zum Vorscheine kömmt. Sodann läßt man den Saft abkühlen, füllt ihn auf Bouteillen und bewahrt ihn so auf. Dieses Saftes bedient man sich, um aus einer Vermischung mit Wein den sogenannten Kirschwein zu machen. —

Wie man übrigens die verschiedenen Arten Obst zu Confitüren verwenden müsse, lehrt beinah jedes Kochbuch. —

Dritter Abschnitt.

Die Feinde und Krankheiten der Obstbäume.

Erstes Kapitel.

Die Feinde der Obstbäume.

§. 1.

Die ersten Feinde, die man in Hinsicht auf die Obstbaumzucht zu befürchten hat, sind die Hüner und Mäuse. Diese stellen schon den in die Saamenschule gelegten Kernen nach, und vereiteln so oft bei Zeiten schon die schöne Hoffnung, die man sich für die Zukunft machte. Daß man die Saamenschule befriedigen müsse, versteht sich von

von selbst; um aber auch den Besuch der Hüner, der eines Zaunes ungeachtet, doch möglich ist, unschädlich zu machen, darf man nur Reisholz über die Saamenbeetchen legen, und so hierdurch den etwa einsprechenden Hünern das Scharren verwehren. Mit den Mäusen aber sieht es schon schlimmer aus; denn diese ganz zu entfernen, ist nicht wohl thunlich. Man hat zwar mancherlei Mittel vorgeschlagen, die mir aber sammt und sonders ohne hinlängliche Wirkung zu seyn scheinen. Fallen und Giftkügelchen oder Rosinen mit Arsenik angefüllt, dürften wohl noch das Beste seyn.

Wenn die erzogenen Bäumchen aber erst einmal im Freien stehen, dann kommen

die Haasen,

treiben ihren Unfug und thun, indem sie die Rinden abschälen, den größten Schaden. Man hat gegen diesen Feind auch allerhand Schmierereien vorgeschlagen; ob aber diese den Bäumchen zum Theil nicht selbst nachtheilig sind, ist eine andere Frage. Das Einbinden der Bäumchen mit Dornen, oder das Bestreichen derselben mit einer Mischung von Laimen und Kühmist dürfte wohl noch immer das Beste seyn. Beides ist den Bäumchen nicht nachtheilig, sondern der Anstrich für kranke Bäumchen selbst gesund. — Nur müssen die Dornen so gebunden werden, daß auch selbst beim Schnee der Haase nicht im Stande ist, über den

Verband zu reichen, und da seine Mahlzeit zu halten; der Anstrich mit Laimen und Kühmist muß ganz dünn seyn, und nöthigenfalls in jedem Herbst von neuem angebracht werden. Vielleicht thun auch die im Frühjahre von abgehauenen Linden, Pappeln, Weiden, Kiefern, Fichten und Tannen abgeschälte Rinde, wenn man sie um die Obstbäume legt uud anheftet, gute Dienste. — Sollen sie aber dieses, so müssen sie so hoch oder lang seyn, daß kein Haase darüber reichen kann. — Man hat Hundekoth in den Anpflanzungen herum geworfen, er hat aber nichts geholfen, man hat die Bäumchen mit Teufelsdreck (Asa foetida) bestrichen, es ist aber ohne Wirkung geblieben. Man hat den Vorschlag gethan, die Bäumchen mit Specke, den man mit Vitriolgeist besprengt, zu bestreichen. Wird dieses aber den Bäumchen nicht selbst nachtheilig seyn? Nun noch ein Mittel, von dem ich aber die Wirkung noch nicht weiß. Bei meiner neuerlichen Landesbereisung erzählte mir ein hiesiger Oberheimbürge (Schulze), er halte die Haasen folgendergestalt von seinem Blaukohle ab: Er nehme nemlich Schweinefett, knete oder mische Schießpulver darunter, bestreiche sodann mit dieser Mischung kleine unten zugespitzte Breterchen, stecke diese auf dem Kohlacker herum und halte so den Besuch der Haasen von dem Acker ab. —

Sind die Bäume erwachsen und geben uns

nun

nun Hoffnung, unsern auf ihre Erziehung verwendeten Fleiß zu belohnen, so kommen nun noch

die Maikäfer und die verschiedenen Raupenarten,

und fressen Blätter und Blüthen ab.

Um die Maikäfer zu vermindern, muß man selbst den Engerlingen, die ohnehin schon den Wurzeln der Bäumchen gefährlich sind, nachstellen, sie beim Umgraben der Gärten auflesen und tödten; die Maikäfer aber, wenn sie ruhig an den Blättern der Bäume sitzen, abschütteln, auflesen und tödten, wo man sie dann zum Theil auch den Hünern zu fressen geben kann. Wird aber keine allgemeine Käferjagd angestellt, so hilft's weiter auch nicht viel; denn hat man diese ungebetenen Gäste von seinen Bäumen geschüttelt, so kommen aus des Herrn Nachbars Garten wieder andere, und nehmen die Stelle ihrer Vorgänger ein. —

Was aber die verschiedenen Arten von Raupen, von denen ich in meinem dentschen Gemüß- oder Küchengartenbau geredet habe, für Verheerungen anrichten, davon überzeugen uns die traurigsten Erfahrungen leider sehr oft. Hier ist nun nichts besseres, als man sucht die Eltern dieser Thiere, nemlich die Schmetterlinge, zu vermindern, die Eier zu zerstören, die Raupennester aufzusuchen, und dieselben mit der Raupenscheere oder dem Raupen-

eisen von den Bäumen zu nehmen, das von den Bäumen gefallene Laub, worinn sich sehr oft die Raupen verpuppt haben, zusammen zu kehren, und es zu verbrennen, und dann endlich auch die Raupen mit Seifenwasser zu tödten. Man nimmt nemlich Wasser, schabt Seife hinein, quirlt sie so lang, bis sie aufgelößt ist, bindet sodann ein Stückchen Waschschwamm an eine dünne lange Stange, tunkt den Schwamm in die Seifenbrüh und berührt die Raupen damit, wovon sie sogleich sterben.

Recht großen Schaden thun zuweilen den Bäumen auch

die Schrotwürmer.

Diese, die so ziemlich die Gestalt des Engerlings haben, fressen sich in die Bäume und nähren sich von ihrem Safte. Man entdeckt ihre Gegenwart theils an der losen Rinde, die vom Stamme abspringt, theils an den ganz sichtbaren Wurmlöchern, theils an dem schwarzen Wasser, welches man in eben diesen Löchern zuweilen antrifft, und welches der gesammelte Saft vom Baume oder Regenwasser ist, der seine schwarze Farbe von dem darinn aufgelößten Unrathe der Würmer hat. Um diese Feinde zu entfernen, sucht man der losen Rinde nach, schneidet oder hauet sie ab, bis man den Wurm findet. Steckt er aber zu tief, so daß man nicht so weit nachhauen kann, so darf man

nur

nur ein starkes eisernes zugespitztes Drath nehmen, damit zu dem Loche hinein stoßen und so den Wurm tödten. — Die gemachte Wunde bestreicht man hierauf mit dem Baumkütte, den wir bald beschreiben werden. —

§. 2.

Ein großer Feind des Obstbaues ist noch der Frost.

Freudig siehet man schon im Frühjahre der Entwicklung und Entfaltung der so viel Seegen versprechenden Blütenknospen entgegen, und man glaubt oft schon alles gewonnen zu haben, ein einziger Nachtfrost zerstört aber auf einmal alle unsere schöne Hoffnung. Um hier nun entgegen zu wirken, hat der Gubernialrath und Ritter von Bienenberg in Prag sogenannte Frostableiter erfunden. Man verfertiget nemlich aus Stroh oder auch aus Hanf lange Seile, knüpft nach Masgabe der Höhe des Baums auch wohl mehrere zusammen, und schlingt oder wickelt sie beim Anfang der Krone etlichemal um den Stamm, und leitet dann von der Spitze des Baumes noch ein anderes auf dieses umschlungene, und knüpft es an dasselbe; sodann läßt man die Enden des Strohseils in ein etliche Schritte vom Baume freistehendes Gefäß mit Wasser, und hält sie, nachdem man einen Stein daran gebunden hat, im Wasser. Man hat

wirklich die Bemerkung gemacht, daß diese Seile die Kälte in das Wasser geleitet, und solche so den Bäumen unschädlich gemacht haben. Nur macht es in großen Baumanlagen viele Mühe. Das beste ist noch, daß man in ein Gefäß mit Wasser die Strohseile von mehrern Bäumen, wenn sie nicht gar zu weit von einander stehen, leiten kann.

Ein anderes Mittel, welches einer meiner Anverwandten ganz zufällig entdeckte, und welches von der besten Wirkung war, besteht blos darinn, daß man im Frühjahre das Blühen der Bäume so lang zurückhält, bis wahrscheinlich keine Nachtfröste mehr zu befürchten sind. Um dieses aber zu bewirken, legt man im Februar oder März, wenn nemlich die Erde noch recht fest gefroren ist, Mist, und zwar etwas dick, um die Bäume herum, und läßt diesen so lang liegen, bis man keine Nachtfröste mehr befürchtet. Wenn nun die übrigen Bäume, an denen kein Mist lag, bereits blühen, so sind jene, an denen der Mist liegt, unter welchem der Boden nicht aufthauen kann, noch ganz zurück. Sollen diese nun ebenfalls treiben, so nimmt man den Mist weg, und setzt so die annoch vom Froste harte Erde der unmittelbaren Einwirkung der milden und glücklichen Jahrszeit aus. — Man kann auch bei dem letzten Froste im Jahre Eis um den Baum legen, dieses mit Mist bedecken, es dann entblößen und ganz wegnehmen, wenn

man

man das Treiben des Baumes wünscht. Bei Pfirschen und Abrikosen dürfte wohl dieses Mittel recht gut und sehr oft mit dem besten Erfolge anzuwenden seyn.

Wenn nun wirklich die Früchte zur Reife kommen, so sind auch schon wieder Feinde da, die sie mit uns theilen wollen. Diese sind nun

die Elstern,
Spatzen oder Sperlinge, und
die Wespen. —

Gegen die Elstern räth unser unvergeßliche Reichhardt in seiner kurzgefaßten historischen Nachricht von denen bei der thüringischen Hauptstadt Erfurt gelegenen sogenannten Dreyenbrunnen, Erfurt 1745, an: Man solle kleingestoßene Krähenaugen nehmen, diese in kleine Stückchen Rinds- oder Schweinsdärme thun, und so in den Garten hin und her streuen, oder auch an die Zelken hängen, und dann würden die Elstern, die davon fräßen, gewiß bald krepiren. —

Gegen die Sperlinge, die ebenfalls den Kirschen sehr nachstellen, habe ich noch kein besseres Mittel gefunden, als die Flinte; denn die Popanzen helfen nichts, weil sich die Sperlinge zu bald mit ihnen bekannt machen. Jeden Baum aber mit einem Garn oder Netze zu überziehn, dürfte

wohl zu weitläuftig und fürs erstemal zu kostspielich seyn. —

Gegen die Wespen, welche die süßen Birn, die Aprikosen, Pfirschen und Trauben stark angehen, und sie ganz ausholen, ist nichts bessers, als ihre Nester zu zerstören, die Thierchen selbst zu tödten, oder ein Glaß mit einem kurzen etwas engem Halse mit Wasser und Honig anzufüllen, dieses sodann an den Baum zu hängen, die Wespen, die der angenehmen Witterung nachgehen, darinne zu fangen und so zu ersäufen. —

Zweites Kapitel.

Die Krankheiten der Bäume.

§. 3.

Die vorzüglichsten Krankheiten, welchen die Obstbäume zuweilen unterworfen sind, sind folgende:

1) Das Moos und die Flechten.

Diese, welche jedermann, der nur Bäume gesehen hat, kennt, sind nichts anderes, als Schmarotzerpflanzen, die sich in den Ritzen des Baumes festsetzen, anwurzeln, sich auf Kosten desselben ernähren, und selbst der Aufenthaltsort von aller-

allerhand schädlichen Insekten werden. Man hat daher Ursache, sie auf alle mögliche Art zu entfernen, und dieses geschieht, wenn man sie entweder mit einer stumpfen Sichel oder auch mit einem ausgeschweiften scharfeckigten Holze abkratzt, und sodann den Baum mit reinen Wasser wäscht. —

2) Der Brand oder Krebs.

Dieses ist eine gefährliche Krankheit, die vorzüglich die Aepfel- Birn- Aprikosen- und Pfirschenbäume angreift, und ihnen sehr oft, wenn man nicht bei Zeiten hilft, den Garaus macht. Man erkennt diese Krankheit an dem Ablösen der Rinde, an den schwarzen Flecken, und an dem Krebsartigen um sich fressen, wovon dann die Ursachen sehr verschieden seyn können. Die Kur ist folgende: befindet sich die Krankheit an den Aesten, so schneidet man diese, wenn sie dick sind, mit der Baumsäge, sind sie aber dünn, mit dem Gartenmesser bis auf das gesunde Holz weg. Befindet sie sich aber an dem Stamme, so lößt man die Rinde ab, schneidet oder hauet die kranken angefressenen Theile gleichfalls bis aufs gesunde Holz weg. In jedem Falle aber bedeckt man die gemachte Wunde mit folgendem Kütt. Man nimmt nemlich, zwei drittel frischen Laimen, ein drittel ungelöschten Kalk und Kuhmist, mischt etwas Kälber- oder Kühhaare darunter, arbeitet mit einem hölzernen Spatel alles recht tüchtig durch ein-

ander, bestreicht die Verwundungen so stark damit, daß sie ganz ausgefüllt sind, und legt sodann einen Verband von alten leinenen Lappen darum. Hat man aber ganz kleine Aeste wegschneiden müssen, so kann man da die Verwundungen bloß mit Baumwachse bestreichen oder bedecken. Man nimmt nemlich ein halb Pfund Wachs, ein Virtelpfund Harz, und eben so viel auf Kohlen zerlassenen dicken Terpentin, und, um den Bienen dieses Wachs unangenehm zu machen, etwas Roßaloe; zerläßt alles zusammen in einem Töpfchen auf Kohlenfeuer, rührt's wohl unter einander, gießt's in Stangen, und hebt es zum Gebrauche auf. Will man sich übrigens nicht selbst dergleichen machen, so kann man es auch schon in den Apotheken bereitet bekommen. — Ist ein solches Wachs etwa zu fest, so darf man es nur mit etwas Baum- Rübsaamen- oder Leinöl durcharbeiten, oder es etwas erwärmen; ist es aber zu zähe und klebrig beim Gebrauch, so darf man nur ein wenig Speckschwarte bei der Hand haben, und die Finger damit bestreichen. Man hat zwar noch verschiedene Arten von Baumwachs, allein, da die Hauptsache doch vorzüglich aufs bedecken der Wunden geht, um sie gegen fremde Einwirkung zu sichern, so ist das kaum beschriebene schon hinlänglich. —

Man kann sich übrigens aber auch mit dem besten Erfolge des Forsythschen Baummörtels zur

Hei-

Heilung der Baumkrankheiten bedienen, und ihn folgender Gestalt bereiten: Man nehme einen halben Scheffel gesiebten Kalkschutt von alten Gebäuden, oder gelöschten und einen Monat in freier Luft gelegenen Kalk, eben so viel gesiebte Holzasche, und eine Metze gesiebten Flußsand; und arbeite alles dieses mit einem Scheffel Kuhmist wohl durcheinander. Diesen Mörtel schmiere man sodann, doch aber nicht stärker, als einen achtel Zoll dick, auf die frische Wunde, streue hernach ein Pulver, welches aus 6 Theilen feiner Holzasche und einem Theile Knochenasche besteht, darauf, bis sich nichts mehr hineinzieht. —

§. 4.

3) Die Krätze.

Diese Krankheit hat in dem Verderbniß der Säfte des Baumes ihren Grund. Die Rinde desselben wird schifrig und blätterig, und läuft auch wohl etwas schwärzlich an. Da das Verderben entweder ganz in der Rinde liegt, oder doch dahin wirkt, so hat man auch kein anderes Mittel, als daß man die Rinde bis auf das frische Holz abnimmt, und die Verwundung mit dem Baummörtel oder Kütte bedeckt. Ist der Baum noch jung, so kann man ihn bisweilen auch durchs Abwaschen mit frischem Wasser helfen. —

4)

4) Die Saftreichheit oder Vollblütigkeit.

Diese ist sehr oft die Mutter der Unfruchtbarkeit und verschiedener Krankheiten der Bäume, indem diese oft mit vollen Früchten verdorren. — Hier glauben nun manchmal die Gärtner; es fehle an der Wurzel, oder es mangle an hinlänglicher Nahrung, und gleich muß nach ihrer Meinung der beste, kräftigste Dung, Dung aus heimlichen Gemächern herbeigeschafft, eingemischt und so alles mögliche gethan werden, dem Baume mehrere Nahrung zu geben; da ihm doch grad das letzte tödtenden Gift gegeben wird. Nein! man lasse dem Baume Ader, oder schröpfe ihn, indem man ihm auf der Nordseite die Rinde aufschlitzt. —

Ende.

Erste

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Gotthard, Johann Christian,

Unterricht in der Erziehung und Behandlung der Obstbäume, vom ersten Keime an, bis zu ihrer gänzlichen Vollendung nebst Anzeige der vorzüglichen Obstarten und ihrer Behandlung, ihrer Feinde und Krankheiten

Erfurt 1798

Oecon. 734
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10295513-4
VD18 13424300